Raccolta

2011

http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/

Indice

Cenni Storici: - I Cupcakes ..... pag. 6

- I Muffins, dolcetti internazionali ..... pag. 8

Cupcakes

Cupcakes Altissimi Ai Marshmallow ..... pag. 10
Cupcakes "Marini" Alla Fanta ..... pag. 11
Cupcakes Con Copertura Di Marshmallow Fondant ..... pag. 13
Cupcakes Cacao E... Barbabietole! ..... pag. 14
Cupcakes All'Arancia ..... pag. 15
Cupcakes Allo Strudel ..... pag. 17
Cupcakes all'Arancia Decorati Con Cioccolato Fondente ..... pag. 18
Cupcakes Al Limone Decorati Con Roselline ..... pag. 20
Cupcakes Con Ricotta, Cacao E Non ..... pag. 21
Cupcake Con Crema Alla Cannella ..... pag. 22
Cupcakes Al Cioccolato Frutta Secca E Spezie ..... pag. 23
Cupcakes "Cuoricino" ..... pag. 24
Cupcakes Decorati ..... pag. 25
Cupcakes Trionfo Di Limone ..... pag. 26
Red Velvet Cupcakes! ..... pag. 28
Strawberry And Cream Cupcakes! ..... pag. 29
Cupcakes Alle Fragole ..... pag. 31
Cupcakes Con Ganache Al Cioccolato ..... pag. 32
Cupcakes Supercioccolatosi Con Crema Di Burro ..... pag. 34
Cupcakes Cioccolato e Mandorle con glassa al cioccolato e roselline di pasta di zucchero ..... pag. 36
Mini Cupcakes "Uno Tira L'altro" ..... pag. 37
Cupcakes Ai Mirtilli ..... pag. 38
Cupcakes alla Banana ..... pag. 40
Cupcakes Limone E Semi Di Papavero ..... pag. 41
Bat Cupcakes ..... pag. 42
Cupcakes al Limone ..... pag. 43
Cupcakes alla Vaniglia ..... pag. 45

Muffins dolci

Mini Muffin Al Triplo Cioccolato ..... pag. 47
Muffins Integrali Alle Pere ..... pag. 49
Muffins Cocco E Fragole ..... pag. 51
Muffins Zenzero E Gocce Di Cioccolato ..... pag. 53
Muffins Ai Cranberries Secchi ..... pag. 55
Muffins Caffè E Cioccolato ..... pag. 57
Dolcetti Cocconutellosi E Non Solo ..... pag 58
Muffin Alla Nutella ..... pag. 60
Tortine Al Limone Con Gocce Di Cioccolato ..... pag. 62
Muffin Alle Fragole ..... pag. 63
Muffins Al Cioccolato ..... pag. 64
Muffins Alle More ..... pag. 65
Muffins Con Gocce Di Cioccolato ..... pag. 66
Muffin Al Caffè Con Cuore Di Cioccolato Bianco ..... pag 67
Muffin Con Ricotta E Caramello ..... pag. 69
Mini Muffins ..... pag. 70
Muffins Con Pesca ..... pag. 72
Muffins Cocco-Ciocco-Menta ..... pag. 73
Muffins "Menta E Nutella" ..... pag. 74
Muffin Doppio Cioccolato ..... pag. 75
Muffins Integrali Alle Fragole ..... pag. 76
Muffins Al Cioccolato ..... pag. 78
Muffin Di Mele Al Profumo Di Arancio ..... pag. 79
Muffin Menta E Cioccolato ..... pag. 80
Mini Torte Golose ..... pag. 81
Mini Muffin Allo Yogurt ..... pag. 82
Choco-Banana Muffins ..... pag. 84
Muffins Allo Yogurt ..... pag. 85
Muffins Con Cuore Di Marmellata ..... pag. 86
Muffins Con Albicocche Secche E Mandorle Tritate ..... pag. 87
Muffins Con Cuore Di Crema Di Cioccolata All'amaretto ..... pag. 88
Tortine Con Panna Marsala E Gocce Di Cioccolato ..... pag. 89

Muffins Leggeri al Bergamotto con Dadi di Cioccolato ..... pag. 91
Mini Muffins Ciocco-Arancio ..... pag. 92
Muffins Alle Carote E Nocciole ..... pag. 93
Cheesemuffin Ai Frutti Di Bosco ..... pag. 94
Muffins Alla Frutta Con Pasta Sfoglia Veloce ..... pag. 95
Muffins Con Gocce Di Cioccolato Soffici ..... pag. 96
Muffins Per Festeggiare ..... pag. 97
Muffins Alle Carote ..... pag. 98
Dolcetti Al Cioccolato ..... pag. 99
Muffins Cioccolato E Pere ..... pag. 100
Muffins Senza Glutine Con Gocce Di Cioccolato ..... pag. 101
Muffins alle Amarene ..... pag. 102
Muffins Alla Ricotta E Composta Di Arance ..... pag. 103
Muffins alla Zucca ..... pag. 104
Banana Bread Muffins E Nutella! ..... pag. 105
Muffins Animaletti ..... pag. 106
Muffins alla Mela e Canapa ..... pag. 107
Trionfo Di Cioccolato E Arance ..... pag. 108
Muffins al Caramello ..... pag. 109
Muffins Con Crema Di Nocciole ..... pag. 110
Muffins Di Farro Con Frutti Di Bosco ..... pag. 111
Muffins Al Riso Soffiato ..... pag. 112
Muffins Alle Banane E Noci ..... pag. 113
Muffins Alla Marmellata D'Arancio ..... pag. 114
Muffins Di Ciliegie ..... pag. 115

Muffins salati

Muffins Salati Senza Glutine Con Formaggio E Olive ..... pag. 117
Muffins Con Feta E Spezie ..... pag. 118
Muffins Salati Con Ricotta E Prosciutto ..... pag. 119
Muffins Salati Con Zucchine E Speck ..... pag. 120
Muffins Salati Con Funghi E Olive ..... pag. 121
Muffins Alla Feta, Zucchine E Yogurt ..... pag. 122

Muffins Pancetta e Cipolle ..... pag. 123
Muffin con Prosciutto e Funghi ..... pag. 124
Muffins Ricotta E Zucca ..... pag. 125
Muffins Pancetta Affumicata E Fontina Dolce ..... pag. 126
Muffins alle Melanzane ..... pag. 127
Focaccine Allo Zafferano E Patate ..... pag. 128

I Cupcakes

All'inizio del Diciannovesimo secolo erano impiegati entrambi i termini: "cup cake" oppure "cupcake".
I dolci venivano cotti dentro tazze di ceramica della grandezza delle tazze da Tè, da qui proviene il termine "cupcake" ("cup" significa tazza in inglese).
La ricetta standard dei cupcakes, prevede che vengano utilizzati gli stessi ingredienti delle torte di dimensioni normali: burro, zucchero, uova e farina.
Quasi ogni ricetta adatta per torte dalle dimensioni classiche può essere utilizzata per preparare cupcakes. Poiché la loro piccola dimensione rende più efficiente la conduzione del calore, questo dolce cuoce più velocemente delle torte di dimensioni normali.

La glassatura

La glassatura del dolce è una delle fasi più importanti nella creazione dei cupcakes. Esistono due tipi di ricetta per la glassa, questa viene poi colorata con coloranti artificiali, oppure lasciata bianca. In alcuni casi viene utilizzata della panna montata, che si presta in egual modo alla colorazione artificiale.
La "buttercream frosting" viene fatta utilizzando prevalentemente burro e zucchero a velo, amalgamati con l'aiuto di fruste elettriche. Spesso in questa variante viene utilizzato il cioccolato, per dare alla glassa un sapore deciso. Questo tipo di glassatura è poco utilizzata in Europa, ma molto utilizzata negli Stati Uniti.
La glassatura semplice, fatta utilizzando albume d'uovo e zucchero a velo, con l'aggiunta di coloranti nel caso in cui si voglia dare al dolce un tocco fantasioso.

Teglie e stampini appositi

In origine, i cupcakes venivano cotti in tazze di ceramica. Alcuni usano ancora stampini in rame individuali, piccole tazzine da caffè o altri stampini adatti alla cottura in forno per cuocere i cupcakes. Esistono anche teglie apposite per cucinare i cupcakes, simili nella forma a quelle impiegate per i muffin. Queste teglie adatte alla cottura in forno, sono spesso fatte di metallo e possono avere una superficie non aderente all'interno, solitamente hanno sei o dodici stampini da torta. Recentemente questo tipo di teglia è disponibile anche in silicone, materiale adatto alla conduzione del calore e ottimo anti-aderente.
Uno stampino di dimensioni standard ha un diametro di 76 mm e contiene circa 110 grammi d'impasto, ma esistono anche stampini più o meno grandi secondo le esigenze.
Spesso vengono utilizzati stampini individuali oppure pirottini di carta per dolci.

Questi rendono più facile l'operazione di rimozione del cupcake dalla teglia di cottura, fanno in modo che l'impasto non si asciughi troppo e rendono più facili le operazioni di pulizia dello stampino. Inoltre l'uso dei pirottini di carta è considerato più igienico nel caso in cui i cupcakes vengano passati di mano in mano.

Come per gli stampini, anche i pirottini di carta per dolci hanno varie dimensioni, possono essere più o meno grandi.

In molti casi i cupcakes vengono disposti in modo fantasioso, ad esempio la disposizione a piramide oppure la disposizione in cui i cupcakes vengono assemblati come un cesto di fiori.

In collaborazione con Silvana del blog *Profumi, Sapori & Fantasia..*
http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/

I Muffins, dolcetti internazionali

La scoperta dei muffin in Europa è in verità una riscoperta, perché questi succulenti dolcetti erano, in origine, pasticcini lievitati con i quali gli Inglesi erano soliti accompagnare il tè.

I Padri Pellegrini, nel XVII secolo, li portarono poi in America., nel Nuovo Mondo.

Pause per il tè e pasticcini elaborati non erano però, adatti alle dure condizioni di vita dei colonizzatori che crearono, allora, sia il muffin dolce a impasto veloce, sia variazioni con ingredienti più sostanziosi come la farina di granoturco, pancetta e verdure, per spuntini veloci ma consistenti.

Con il passare dei secoli quasi tutte le regioni crearono il loro Super-muffin speciale, specchio della loro cultura culinaria e fatto con gli ingredienti tipici della zona: sciroppo d'acero nella Nuova Inghilterra, cranberries (un tipo di mirtillo rosso) nella zona dei Grandi laghi, pesche in Georgia, arance in Florida, e peperoncino con farina di mais nel Nuovo Messico.

I muffin erano prodotti caserecci che fino al 1880 non avevano nessuna caratteristica eccezionale; tuttavia ,in quell'anno, S.B. Thomas, un fornaio originario dell'Inghilterra, aprì un panificio a New York e raffinò il pane rustico dei coloni, vendendolo a hotel e ristoranti della zona, con l'appellativo di "Thomas fine English muffin".

Il muffin tornò così a essere il dolce preferito dell'alta società per accompagnare il tè.

Informazioni storiche gentilmente offerte da Silvana del blog *Profumi, Sapori & Fantasia..*
http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/

Cupcakes

Cupcakes All'arancia

http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam

Cupcakes altissimi ai marshmallow

Ricetta di Una "tappa" in cucina

http://blog.giallozafferano.it/unatappaincucina/

Ebbene sì, ha preso la cupcakes mania pure a me! Ricetta presa da un libro di soli cupcakes!!!!

Ingredienti:

- *50 gr. di marshmallow*
- *125 gr. di burro ammorbidito leggermente salato (io ho usato quello normale con un pizzico di sale)*
- *100 gr. di zucchero*
- *2 uova*
- *150 gr. di farina auto lievitante*
- *½ cucchiaino di lievito in polvere*
- *1 Cucchiaino di essenza di vaniglia*

Per la guarnizione:

- *75 gr. di marshmallow*
- *più altri 25 gr. tagliati a pezzettini da mettere come guarnizione*
- *300 ml. di panna*

Tagliare con le forbici i 50 gr. di marshmallow a pezzetti piccolini.

Mettere tutti i restanti ingredienti in una ciotola e con le fruste elettriche montarli per circa 1 minuto fino a far diventare il composto soffice e cremoso Aggiungere i marshmallow e riempire i pirottini per 2/3 dello stampino. Infornare a 180° per 15/20 minuti

Lasciar raffreddare su una griglia.

Ora preparare la guarnizione tagliando a pezzettini i 75 gr. di marshmallow e lasciarli sciogliere lentamente su fuoco basso con la metà della panna. Versare in una ciotola e far raffreddare molto bene.
Montare l'altra metà della panna fino a raggiungere una bella consistenza e aggiungere la crema di marshmallow mescolando dal basso verso l'alto.
Distribuire la crema sopra ai cupcakes ormai freddi e guarnire con i pezzettini dei restanti di marshmallow.

Cupcakes "marini" alla fanta

Ricetta di Una "tappa" in cucina
http://blog.giallozafferano.it/unatappaincucina/

Prendendo come ricetta base quella del ciambellone all'aranciata frizzante (*), ho fatto questi simpaticissimi cupcakes:

Ingredienti:

Dosi del ciambellone all'aranciata frizzante

Per la glassa:

- *150 gr. di zucchero a velo*
- *4-5 cucchiaini di succo di arancia*
- *alcune gocce di colorante alimentare blu*

Per le conchiglie in cioccolato plastico:

- *100 gr. di cioccolata bianca*
- *1 cucchiaio raso di acqua*
- *1 cucchiaio di glucosio o miele*
- *zucchero a velo q.b.*
- *coloranti in polvere madreperlati*
- *1 cucchiaio di alcool puro per liquori*
- *stampo per conchiglie.*

Dopo aver distribuito l'impasto dentro i pirottini riempiendoli fino a 2/3 dello stampino, cuocere le tortine in forno preriscaldato a 180° per circa 15/20 minuti, fare in ogni caso la prova stecchino.

Preparare la glassa blu mescolando lo zucchero a velo con il succo di arancia filtrato fino a ottenere un impasto lucido. Aggiungere qualche goccia di colorante blu, senza mescolare troppo per lasciare evidenti le sfumature. Spalmare sulle tortine e lasciare indurire la glassa.

Nel frattempo preparare lo stampo spolverandolo con abbondante zucchero a

velo per non far attaccare troppo il cioccolato plastico che deve essere fatto in questo modo:

Fondere la cioccolata bianca a bagnomaria. Appena calda toglierla dal bagnomaria e aggiungere prima il cucchiaio di acqua e poi quello di glucosio o miele. Mescolare molto bene con un mestolo di legno e versare l'impasto su un piano da lavoro "freddo" (il massimo sarebbe di marmo) Ora lavorare energicamente il cioccolato con le mani sbattendolo sul piano per renderlo ancora più elastico. Una volta raffreddato spolverizzare con lo zucchero a velo e impastare bene. Mettere un po' di cioccolato negli stampini e far riposare per una decina di minuti. Staccare delicatamente il cioccolato dalla formina e colorarlo con i colori in polvere diluiti con l'alcool puro L'alcool, evaporando, non modificherà affatto il sapore del cioccolato. (Si può usare anche un goccino di acqua ma con il liquore i colori vengono più brillanti). Far asciugare bene e decorare i cupcakes.

(*) <u>ciambellone all'aranciata frizzante</u>,

Si avete letto bene, presente l'aranciata gassata? Ho usato proprio quella per rendere soffice e leggera questa torta.

Ingredienti:

- *4 uova*
- *1 bicchiere e mezzo di aranciata gassata*
- *1 bicchiere e mezzo di olio di semi (a scelta)*
- *3 bicchieri di farina*
- *1 bicchiere di amido di mais o maizena*
- *2 bicchieri di zucchero*
- *1 bustina di lievito per dolci*
- *gocce di cioccolata*

Montare a neve le chiare tenute a temperatura ambiente con un pizzico di sale e mettere da parte. Montare anche i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere lentamente l'olio di semi prima e l'aranciata poi.

Incorporare a più riprese le farine precedentemente setacciate insieme. Aggiungere la montata di albumi e mescolare lentamente dal basso verso l'alto. Unire le gocce di cioccolata

Versare in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato e infornare per circa 30 minuti a 180 gradi o comunque fino a cottura ultimata con prova stecchino.

Cupcakes Con Copertura Di Marshmallow Fondant

Ricetta di Sara del blog [Sara, elfa pasticciona](http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/)
http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/

Ho sbattuto lo zucchero e il burro fino a ottenere una crema liscia, poi ho aggiunto l'uovo, la farina e il latte. Ho aggiunto il lievito e subito infornato a 180° per 20 minuti.
Quando si sono raffreddati li ho ricoperti con un composto di nutella e Philadelphia e ho decorato con un disco e fiorellini di MMF.

Ingredienti
(dose per 8/9 cupcakes)

- *63gr burro*
- *63gr zucchero*
- *60gr farina*
- *45ml latte*
- *1 uovo*
- *1/4 di bustina di lievito vanigliato*
- *1 cucchiaio di Philadelphia + 1 cucchiaio di nutella*
- *1 panetto di MMF colorato a piacere*

http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/cupcakes/

Cupcakes Cacao E... Barbabietole!

Ricetta di Sara del blog [Sara, elfa pasticciona](http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/)
http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/

Ingredienti (dose per 8/9 cupcakes)

- *1 uovo*
- *100gr di barbabietola (o rapa rossa) già bollita*
- *67gr di farina*
- *34gr di olio di semi di mais*
- *50gr di zucchero*
- *15gr di cacao amaro in polvere*
- *1/3 di bustina di lievito vanigliato*

Per la glassa:

- *poco meno di 1 albume*
- *150 gr di zucchero a velo*
- *zuccherini colorati*

Ho frullato le barbabietole col frullatore a immersione fino a ridurle a una purea, poi ho unito l'uovo e l'olio. in una terrina ho setacciato la farina e il cacao e ho unito lo zucchero. Ho unito agli ingredienti liquidi e infine ho aggiunto il lievito, e diviso il composto in nove pirottini. Ho fatto cuocere in forno preriscaldato a 160° per 20 minuti circa.

Quando i cupcakes si sono raffreddati li ho glassati e ricoperti di zuccherini colorati.

http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/cupcakes-cacao-e-barbabietole/

Cupcakes All'arancia

Ricetta di tatam del blog [Dolci Creazioni.. e non solo..](http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/)
http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/

Ingredienti

- *115 gr di burro ammorbidito*
- *130 gr di zucchero semolato*
- *3 uova*
- *aroma all'arancia*
- *buccia grattugiata di un'arancia*
- *210 gr di farina 00*
- *1 cucchiaino e 1/2 di lievito*
- *un pizzico di sale*
- *60 ml di latte*

Procedimento

In una ciotola, usando la frusta elettrica o un robot da cucina, sbattere a crema il burro poi aggiungere lo zucchero fino a ottenere una crema bianca e morbida. Aggiungere le uova, una alla volta, amalgamando bene ciascun uovo prima di aggiungere l'altro. Incorporare l'essenza di arancia e la buccia grattugiata di un'arancia e amalgamare bene. In un'altra ciotola setacciare la farina con il lievito e il pizzico di sale e aggiungerla al composto di uova e burro, un po' alla volta mescolando bene allungando con il latte versato a filo.

Nello stampo da muffin mettere i pirottini, versare l'impasto aiutandosi con un cucchiaio o meglio ancora con il sac a poche, riempiendo fino a 3/4 del livello.

Infornare a 180 gradi per 20-25 minuti.. fare sempre la prova stecchino, ne deve uscire asciutto. Lasciare raffreddare bene e decorare.

la copertura è un "fondente versato" con decorazioni in pasta di zucchero: i fiori li ho lucidati con un colorante rosa in gel glitterato, diluito con acqua e spennellato sui petali; le farfalle sono dipinte a mano con coloranti alimentari in gel molto diluiti.

Cupcakes Allo Strudel

Ricetta di Una "tappa" in cucina
http://blog.giallozafferano.it/unatappaincucina/

Ingredienti:

Per i cupcakes alla vaniglia

- *150 gr di burro leggermente salato ammorbidito*
- *150 gr di zucchero*
- *175 gr di farina auto lievitante (oppure normale con 1 bustina di lievito)*
- *3 uova*
- *1 cucchiaino di essenza alla vaniglia*

Per il ripieno

- *1 mela grande*
- *1 manciata di pinoli*
- *1 manciata di uvetta lavata in acqua calda*
- *1 cucchiaino abbondante di cannella*
- *1 tazzina di liquore (brandy, rum, cannellino ecc)*

Per prima cosa preparare il ripieno, mettendo in una ciotola la mela tagliata a pezzettini piccoli, l'uvetta, i pinoli e il liquore e fate riposare giusto il tempo per preparare l'impasto dei cupcakes.

Mettere in un recipiente tutti gli ingredienti per le tortine e lavorare con uno sbattitore elettrico 1-2 minuti fino a che il composto non risulti soffice e cremoso.
Aggiungere la cannella e ¾ del ripieno, mescolare con un cucchiaio.
Riempire i pirottini e versare sopra un po' del ripieno dello strudel.

Infornare a 180 gradi per 20 minuti.

Cupcakes all'Arancia Decorati con cioccolato fondente

Ricetta di tatam del blog [Dolci Creazioni.. e non solo..](http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/)
http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/

Cupcakes all'arancia con decorazioni in "fondente versato" e cioccolata fondente

Ingredienti

- *115 gr di burro ammorbidito*
- *130 gr di zucchero semolato*
- *3 uova*
- *aroma all'arancia*
- *buccia grattugiata di un'arancia*
- *210 gr di farina 00*
- *1 cucchiaino e 1/2 di lievito*
- *un pizzico di sale*
- *60 ml di latte*

Procedimento

In una ciotola, usando la frusta elettrica o un robot da cucina, sbattere a crema il burro poi aggiungere lo zucchero fino a ottenere una crema bianca e morbida. Aggiungere le uova, una alla volta, amalgamando bene ciascun uovo prima di aggiungere l'altro. Incorporare l'essenza di arancia e la buccia grattugiata di un'arancia e amalgamare bene. In un'altra ciotola setacciare la farina con il lievito e il pizzico di sale e aggiungerla al composto di uova e burro, un po' alla volta

mescolando bene allungando con il latte versato a filo.

Nello stampo da muffin mettere i pirottini, versare l'impasto aiutandosi con un cucchiaio o meglio ancora con il sac a poche, riempiendo fino a 3/4 del livello.

Infornare a 160 gradi per 20-25 minuti.. fare sempre la prova stecchino, ne deve uscire asciutto. Lasciare raffreddare bene e decorare.

Seguendo la ricetta del "fondente versato" ricoprite i cupcakes, lasciatelo asciugare bene poi far cadere a filo il cioccolato fondente, sciolto a bagnomaria., aiutandovi con un coltello o con un conetto di carta da forno.

Cupcakes Al Limone Decorati Con Roselline

Ricetta di tatam del blog *Dolci Creazioni.. e non solo..*
http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/

Per il raduno veneziano ho preparato questi cupcakes al limone che ho decorato con "fondente versato" come copertura, i decori sono in ghiaccia reale e i fiori in pasta di zucchero

La ricetta dei cupcakes è quella che uso sempre, ormai collaudata, alla quale porto modifiche cambiando solo gli aromi.

Ingredienti

- 115 gr di burro ammorbidito
- 130 gr di zucchero semolato
- 3 uova
- aroma al limone
- buccia grattugiata di un limone (ma in questo caso non l'ho usata)
- 210 gr di farina 00
- 1 cucchiaino e 1/2 di lievito
- un pizzico di sale
- 60 ml di latte

Procedimento

In una ciotola, usando la frusta elettrica o un robot da cucina, sbattere a crema il burro poi aggiungere lo zucchero fino a ottenere una crema bianca e morbida. Aggiungere le uova, una alla volta, amalgamando bene ciascun uovo prima di aggiungere l'altro. Incorporare l'essenza di limone e la buccia grattugiata di un limone e amalgamare bene. In un'altra ciotola setacciare la farina con il lievito e il pizzico di sale e aggiungerla al composto di uova e burro, un po' alla volta mescolando bene allungando con il latte versato a filo.

Nello stampo da muffin mettere i pirottini, versare l'impasto aiutandosi con un cucchiaio o meglio ancora con il sac a poche, riempiendo fino a 3/4 del livello.

Infornare a 160-180 gradi per 20-25 minuti.. fare sempre la prova stecchino, ne deve uscire asciutto. Lasciare raffreddare bene e decorare.

Cupcakes Con Ricotta, Cacao E Non....

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda
http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Ingredienti:

- 250 gr di ricotta
- 1 busta pane degli angeli
- 1 busta di vanillina
- 3 uova
- 1 scorza di limone
- 250 gr zucchero
- 250 gr di farina
- cacao amaro (q.b.)
- granella colorata (q.b.)
- zucchero di canna (q.b.)

Glassa bianca:

- 200 gr di zucchero a velo
- 4 cucchiai di acqua bollentissima

Preparazione:

Lavoriamo lo zucchero con la ricotta fino a quando non diventa crema, aggiungiamo le uova, la vanillina, la scorza grattata del limone e per finire la farina e il lievito pan degli angeli. Sistemiamo i pirottini in una teglia per muffin e distribuiamo il composto in poco più di metà pirottino.
Infornìamo in forno già a caldo a 160° per 20 minuti.
Aspettiamo che siano freddi e prepariamo la glassa aggiungendo in un tegamino lo zucchero a velo e l'acqua mescolando fino a raggiungimento di una giusta consistenza.
Io ho tenuto una parte d'impasto da parte ed ho aggiunto del cacao realizzando dei cupcake brasiliani 😀
quindi adesso su ogni pirottino ci divertiamo con le decorazioni 😀...

Cupcakes Con Crema Alla Cannella

Ricetta di Tina del blog Le Ricette di Tina
http://blog.giallozafferano.it/ricetteditina/

Ingredienti:

- *130 gr. di farina*
- *130 gr. di zucchero*
- *130 gr. di burro*
- *2 uova*
- *1 cucchiaino di lievito per dolci*
- *1/2 cucchiaino di bicarbonato*
- *un pizzico di sale*
- *1 bustina di vaniglia*
- *35 gr. di cacao amaro*

Procedimento:

Tirare fuori dal frigo burro e uova almeno un'ora prima di cominciare. Preriscaldare il forno a 180°. Setacciare insieme farina.. lievito.. bicarbonato.. sale e cacao. In un recipiente capiente sbattere con una frusta elettrica.. il burro ben ammorbidito con lo zucchero fino a renderlo cremoso. Aggiungere una alla volta le uova continuando a sbattere e infine la vaniglia e mescolare bene. Aggiungere alla crema di burro e uova la farina setacciata con gli altri ingredienti e mescolare bene. Se ce ne fosse bisogno aggiungete un cucchiaio di latte per aiutarvi. In uno stampo da muffin mettete in ogni forma un pirottino, e riempiteli ognuno con 3/4 dell'impasto. Cuocere per circa 15 minuti (fate la prova stecchino). Lasciateli raffreddare del tutto e poi procedete alla decorazione o farcitura.

Per la crema:

- *4 tuorli*
- *120 gr di zucchero*
- *40 gr di farina*
- *500 ml di latte intero*
- *cannella.. 1 cucchiaio abbondante*

Scaldare il latte in un pentolino. Montare i tuorli con lo zucchero direttamente nella pentola dove cuoceremo la crema. Aggiungere la farina e poi versare il latte a filo sempre mescolando e infine la cannella . Portare a bollore e appena la crema si addensa spegnere il fuoco. Coprire la superficie della crema con un foglio di pellicola che ci appoggi sopra per evitare la pellicina..mettere in una sac à poche ..decorare i cupcakes.

Cupcakes Al Cioccolato Frutta Secca E Spezie

Ricetta di Barbara del blog *Una "tappa" in cucina*
http://blog.giallozafferano.it/unatappaincucina/

Anche se è una ricetta invernale l'ho voluta provare lo stesso e devo dire che è veramente speciale.

Ingredienti:

- *65 gr di burro leggermente salato ammorbidito*
- *65 gr di zucchero di canna*
- *65 gr di farina*
- *15 gr di cacao in polvere*
- *1 cucchiaio di spezie miste a piacere (io ho usato zenzero, cannella, noce moscata)*
- *1 cucchiaino di lievito in polvere*
- *150 gr di frutta secca*
- *100 gr di cioccolato al latte a pezzetti*
- *frutta secca, zucchero di canna e cioccolato a pezzettini per la guarnizione*

Setacciare la farina, il lievito, il cacao e le spezie.
Lavorare insieme il burro e lo zucchero con le fruste elettriche finché non diventa chiaro e cremoso.
Incorporare al composto prima l'uovo e poi le farine.
Aggiungere la frutta secca e il cioccolato a pezzetti, ricordando di lasciare da parte un paio di cucchiai che serviranno per la guarnizione.

Versare il composto nei pirottini, guarnire con la frutta secca, il cioccolato e un po' di zucchero di canna e infornare a 150° per 35 minuti.

Cupcakes "Cuoricino"

Ricetta di Eleme del blog Così cucino io
http://blog.giallozafferano.it/eleme/

I cupcakes. Non li conoscevo. Li ho scoperti da poco, quando mia nipote me li ha regalati, belli, colorati e personalizzati con il nome mio e di mio marito. Mi sono piaciuti subito, anche se l'idea di farli non mi attirava per niente. Chissà perché! Boh! Poi, l'occasione: Il contest per San Valentino di Giallo Zafferano. Come non partecipare a questa bella raccolta? Questo il mio primo esperimento, ma ne seguiranno sicuramente altri.

Ingredienti: (per 10 pezzi)

- *130 gr. di farina 00*
- *35 gr. di cacao amaro*
- *130 gr. di zucchero*
- *130 gr. di burro*
- *2 uova*
- *1 cucchiaino di lievito per dolci*
- *una puntina di bicarbonato*
- *un pizzico di sale*
- *un pizzico di vanillina*

Lavorare a crema il burro e lo zucchero.
Mescolare farina, lievito, bicarbonato, sale e cacao.
Aggiungere il miscuglio di farina alla crema di burro, unire le uova e la vanillina e amalgamare con cura.
In uno stampo per muffin mettere in ogni spazio un pirottino di carta e riempirlo a 3/4 con l'impasto.
Infornare a 180° per 15 minuti circa.
Far raffreddare e decorare con glassa, confettini, cuoricini di zucchero dando sfogo alla fantasia e .. Buon San Valentino a tutti gli innamorati.

Cupcakes Decorati

Ricetta di Giulia del blog *In Cucina Per Caso*
http://blog.giallozafferano.it/incucinapercaso/

Ingredienti:

Per la crema di burro:

- 60 gr burro morbido
- 120 gr zucchero a velo
- alcune gocce di colorante alimentare
- 1 cucchiaio di latte

Per i cupcakes:

- 100 gr burro a temperatura ambiente
- 120 gr zucchero
- 2 uova
- buccia grattugiata di un limone (NO per quelli al cacao!)
- 180 gr farina
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale
- 1/4 di bicchiere di latte

per farli al cacao: (20 gr di cacao diluito in un bicchiere di acqua calda)

Procedimento:

1- Accendete il forno a 180°.
2- Preparate gli ingredienti separati, come si fa di solito per i muffins: liquidi in una ciotola, solidi in un'altra. Ovvero, mescolate bene il burro con lo zucchero fino a ottenere una bella crema "fluffosa", aggiungete le uova una alla volta e la scorza del limone.
3- In una terrina a parte, mescolate la farina (setacciata) con il lievito e il sale, poi aggiungete pian piano al composto "liquido" preparato prima, aggiungendo man mano il latte (occhio: il latte va aggiunto quando nella terrina non ci sono tracce di farina, altrimenti si formeranno fastidiosissimi grumi). Se optate per la versione al cacao, aggiungete ora anche il composto acqua+cacao!
4- Distribuite il composto nei pirottini messi all'interno di uno stampo per muffins. A me ne sono riusciti 12 per sorte, di grandezza media. Fate un po' i vostri conti in base ai pirottini e agli stampi che avete!
5- Infornate a 180° per una ventina di minuti.

Decorazione:

Far ammorbidire per qualche secondo il burro in microonde, poi con una frusta elettrica montatelo per 30 secondi. Spegnete e unite un po' di zucchero a velo, mescolando energicamente con la frusta a mano. Aggiungete pian piano tutto lo zucchero a velo, sempre mescolando con energia, e aggiungete infine il latte mescolato col colorante scelto. In ultima dare una "montata" finale con le fruste elettriche per un paio di minuti.
Mettere il composto in una sac-à-poche e, con una bocchetta a piacere, decorare i cupcakes. Lasciateli in frigo a rassodare una mezz'oretta che si rapprenda la decorazione!

Io ho terminato il tutto con delle decorazioni fatte da me in pasta di zucchero e con della glassa reale fatta con un albume sbattuto, due gocce di limone e zucchero a velo!

Cupcakes Trionfo Di Limone

Ricetta di Pam del blog *Libro di ricette*
http://blog.giallozafferano.it/facileconpam/

Ingredienti (circa 12 dolcetti)

per la base:

- 100 gr di farina
- 1 limone
- 3 albumi
- 3 tuorli
- 100 gr di zucchero
- un pizzico di sale

Procedimento:

montare benissimo gli albumi a neve sodissima aggiungendo un pizzico di sale,quando sono montatissimi aggiungere 15 gr di zucchero sempre montando con la frusta elettrica,dopo un minuto aggiungere altri 15 gr di zucchero,montare ancora 1 minuto e aggiungere 20 gr di zucchero e montare ancora un minuto,mettere da parte e montare per almeno 7 o 8 minuti i tuorli con i restanti 50 gr di zucchero,devono essere spumosissimi,aggiungere poi la scorza grattugiata del limone e aggiungere il composto ottenuto agli albumi mischiando bene ma delicatamente dal basso verso l'alto

ora potete unire la farina setacciata(io ho fatto metà della quantità sopra di farina e metà di fecola ... i dolci risultano molto più soffici) e mettere negli appositi stampini e in forno per 20 minuti a 180°

sarebbero ancora meglio quegli stampini che,una volta pronti,per essere tolti devono essere ribaltati ma non ce l'ho quindi ho usato questi e intanto che cuociono prepariamo la crema.

La Crema:

- *70 ml di acqua*
- *70 gr di burro*
- *1 foglio o 6 gr di colla di pesce*
- *50 ml limone*
- *2 scorze grattugiate*
- *200 ml di panna da montare*
- *1 tuorlo*
- *70 gr di zucchero*
- *20 gr di zucchero a velo*

Procedimento:

Ammollare la colla di pesce per almeno 10 minuti in acqua fredda, nel frattempo in un pentolino mettere l'acqua con lo zucchero e la scorza di limone in pezzi grossi (in modo da poter essere poi facilmente rimossa) portate a bollore, a parte, in una terrina battete il tuorlo poi, quando l'acqua è pronta, versatela a filo sul tuorlo prima pochissima e sempre sbattendo per non 'rompere' l'uovo,lasciate dentro anche la scorza, rimettere sul fuoco portare a bollore e aggiungere il burro a pezzetti mescolate bene e una volta sciolto il burro spegnete il fuoco, aggiungete la colla di pesce che avrete tolto dall'acqua e strizzato, aggiungere i 50 ml di limone,mischiare bene,coprire con un foglio di pellicola che deve 'toccare'la crema e lasciate raffreddare

intanto preparate la bagna:

- *50 ml di acqua*
- *70 ml di limoncello*
- *50 gr di zucchero*

Diluire i 3 ingredienti scaldandoli in un padellino e aggiungere la scorza del limone,montare anche la panna con lo zucchero a velo presente negli ingredienti del primo passaggio (teniamone da parte 2 cucchiai non montata).

Finalmente possiamo montare i dolcetti, sformiamoli poi pratichiamo un'incisione a cerchio sul fondo togliendo un pezzo di pan di spagna e buttandolo ma conservando il 'tappino' in fondo per poi richiuderli ....

una volta preparati bagniamo l'interno del buco con la bagna,togliamo le scorze dalla crema e aggiungiamo la panna e mischiamo bene mettiamo con un sac a poche un po' di crema all'interno del buco poi chiudiamo con il tappino,appoggiamo i dolcetti su una gratella.
Una volta preparati tutti in questo modo diluiamo la restante crema con i 2 cucchiai di panna lasciati da parte, bagniamo l'esterno dei dolcetti con la bagna, versiamo sopra la crema (meglio ricoprirli interamente di crema io non sono riuscita perché sono stata abbondante all'interno!!!!) lasciamo un'oretta sulla gratella poi decoriamo a piacere con limone immerso nello zucchero e ciuffetti di panna,conservare in frigorifero ....

Red Velvet Cupcakes!

Ricetta di Giulia del blog *"Love at first bite"*
http://loveatfirstbite-giulia.blogspot.com/

Cosa vi serve

- *60g di burro*
- *150g di zucchero*
- *1 uovo*
- *10g di cacao*
- *20ml di colorante per cibo –rosso*
- *½ cucchiaino di estratto di vaniglia*
- *120ml di "buttermilk" (latticello o siero del latte)*
- *150g di farina*
- *1/2cucchiaino di sale*
- *½ cucchiaino di bicarbonato di sodio*
- *1 ½ cucchiaino di aceto di vino bianco*

Frosting

- *300g di zucchero a velo*
- *50g di burro*
- *125g di Philadelphia*

Come procedere

→Accendere e far scaldare il forno a 180°C
→Sbattere uova e burro →Aggiungere uova-sbattere
→In un'altra ciotola mescolare cacao, colorante rosso, estratto di vaniglia e creare un impasto
→aggiungere all'impasto sopra → sbattere
→versare metà del "buttermilk" →sbattere
→aggiungere farina → sbattere
→versare la parte rimanente di buttermilk → sbattere
→aggiungere sale, bicarbonato di sodio, aceto → sbattere
→quando l'impasto sarà pronto versare in delle cupcake cases
→infornare e cuocere per 20-25 minuti!
→quando avrete coperto I cupcakes di frosting sbriciolategli sopra dei pezzettini di cupcake!

Strawberry and Cream Cupcakes!

Ricetta di Giulia del blog *"Love at first bite"* http://loveatfirstbite-giulia.blogspot.com/

Seguite la ricetta per fare i vanilla cupcakes -scambiate solo la parte "frosting" con questa "topping" segnata sotto!

Ingredienti per i Vanilla cupcake

- *225g di burro (semi sciolto)*
- *225g di zucchero*
- *225g di farina*
- *3 cucchiaini di lievito e*
- *1 cucchiaino di bicarbonato di sodio*
- *4 uova*
- *1 cucchiaino di essenza di vaniglia*
- *un goccino di latte*

Sbattere zucchero e burro.
Separare bianchi e tuorli
→ sbattere bianchi a parte e aggiungere tuorli all'impasto sopra
Aggiungere all'impasto farina (mi raccomando setacciata prima!!), lievito, vaniglia, latte
(Una volta sbattuti i bianchi aggiungere all'impasto - questo aiuterà a creare dei cupcakes morbidissimi!!!
Versare l'impasto in dei cupcake cases
Infornare per 20 minuti
→ consiglio: non aprire il forno durante la cottura-si sgonfieranno!

Ingredienti per il frosting (per 12-18 cupcakes)

- *400g di zucchero a velo*
- *50g di burro*
- *125g di Philadelphia*

Per quanto riguarda il frosting --> Sbattere sbattere e sbattere e poi spalmare sopra i cupcakes una volta raffreddati!!

Topping

- ✓ *350ml-panna montata (meglio quella fatta al momento!)*
- ✓ *4 cucchiai di zucchero a velo*
- ✓ *1 cucchiaino di essenza di vaniglia*
- ✓ *375g-fragole tagliate a pezzetti*

1)Sbattere panna, zucchero a velo e vaniglia
2)Spalmare sopra I cupcakes solo quando saranno raffreddati!
3)"Appiccicarci" sopra le fragole!!

Cupcakes Alle Fragole

Ricetta di Viola del blog *Zucca blu*
http://zuccablu.blogspot.com/

Ingredienti:

Per I Cupcakes

- 1 vasetto di yogurt bianco
- 2 vasetti e 1/2 di zucchero
- 3 vasetti abbondanti di farina
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di olio di semi
- 50 gr di burro fuso
- 1 bustina di lievito
- una vaschetta di fragole
- qualche cucchiaio di marmellata di fragole

Per La Glassa

- 100 gr di cioccolato bianco
- una noce di burro
- fragole fresche tagliate a pezzetti

Lavorare con le fruste a mano lo yogurt con lo zucchero, unire le uova, l'olio ed il burro fuso. Incorporare gradualmente la farina setacciata con il lievito e mescolare bene. Aggiungere la frutta tagliata a pezzetti e un paio di cucchiaiate di marmellata. Amalgamare il tutto e riempire le formine dei cupcakes. Ponete al centro un cucchiaio scarso di marmellata e ricoprire con un altra cucchiaiata d'impasto. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti circa. Lasciare raffreddare.

Per la copertura sciogliere al microonde il cioccolato con il burro e decorare la superficie dei muffin. Tagliate infine dei pezzetti di fragola e decorate a piacere.

Cupcakes Con Ganache Al Cioccolato

Ricetta di Vic del blog Cucinare con Vic
http://blog.giallozafferano.it/dilettaticonme/

Ingredienti per 15 cupcakes

- 115 gr di burro a temp.ambiente
- 250 gr di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- 250 gr di farina
- 2 cucchiai di cacao amaro
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di aceto bianco
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiai di colorante rosso alimentare liquido
- 240 gr di latte
- 1 cucchiaio di succo di limone

Ingredienti per la ganache al cioccolato

- 200 gr di panna da montare
- 200 gr di cioccolato fondente

Niente panico. sembrano tanti gli ingredienti e lunga la procedura ma credetemi una volta messo tutto sul piano di lavoro si fa in un attimo.

Parto mettendo in una ciotola il burro con lo zucchero e il pizzico di sale e con le fruste elettriche lo monto. Dopo aggiungo un uovo alla volta e frullo ancora fino a incorporarlo dopo aggiungo l'altro e frullo ancora. A questo punto setaccio la farina con il cacao insieme e li aggiungo, un po' alla volta, al composto di burro e zucchero alternando con il latte nel quale ho messo il cucchiaio di limone e il colorante rosso. Una volta pronto questo impasto preparo la teglia con i pirottini di carta all'interno e per ultima cosa, prima di infornare, metto in una tazzina il bicarbonato al quale aggiungo l'aceto e mescolo .Vedo che fa schiuma vuol dire che il bicarbonato si attiva e questa farà lievitare i cupcakes. Butto dentro al mio composto e amalgamo tutto insieme con l'aiuto di 2 cucchiai metto l'impasto nella teglia e inforno

a 175 ° per 20/25 min. Una volta passato il tempo faccio sempre la prova stecchino per vedere se è cotto all'interno. Una volta raffreddati li decoro sopra in questo caso con ganache al cioccolato.

In un pentolino metto a scaldare la panna senza farla bollire. Allontano dal fuoco e aggiungo il cioccolato tritato finemente. Per questi cupcakes io ho usato metà cioccolato fondente e metà al latte era quello che avevo io in frigo. Lascio raffreddare mescolando ogni tanto dopo di che monto con le fruste finche ottengo una crema soffice.

La ganache l'ho messa dentro una sac a poche con la bocchetta a stella e ho decorato aggiungendo alla fine delle codine colorate. Ho tenuto in frigo i cupcakes perché la ganache resta più solida altrimenti si ammorbidisce.

Cupcakes Superciocolatosi Con Crema Di Burro

Ricetta di Caro del blog *Le Chateau des gourmandises*
http://blog.giallozafferano.it/chateaugourmand/

Ingredienti:

Per i muffins

- *90g farina*
- *20g cacao amaro setacciato*
- *1/2 bustina di lievito*
- *80g zucchero*
- *2 uova*
- *90g burro (morbido)*
- *75ml latte*
- *50g cioccolato fondente*

Per la crema al burro

- *100-110g burro*
- *qualche goccia di aroma di vaniglia o mandorla*
- *100g zucchero a velo*
- *coloranti alimentari liquidi (facoltativo)*

Procedimento

1) Per preparare i muffins: mescolare la farina col cacao in polvere (setacciato), poi unire il burro ammorbidito e mescolare con l'impastatrice (o con le fruste elettriche).
2) Aggiungere il latte, il lievito setacciato, le uova e lo zucchero, e mescolare fino a ottenere un impasto liscio e gonfio.
3) Per ultimo aggiungere il cioccolato fondente tritato grossolanamente (è molto più gustoso sentire dei grossi pezzi di cioccolato quando si addenta il muffin)
4) Versare l'impasto negli stampini per muffins e riempirli per 2/3 (in modo che si possa formare il "funghetto" tipico dei muffins), infine cuocerli a 180° per 20 minuti circa.

Nel frattempo preparare la crema al burro:
1) Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e qualche goccia di aroma di vaniglia o mandorla (io personalmente ho usato quello alla mandorla e direi che il sapore è eccezionale) e mescolare fino ad ottenere un impasto morbido. (se dovesse risultare troppo duro aggiungere un po' di latte) Se volete dare un po' di vivacità alla cremina, potete aggiungere 3-4 gocce di colorante alimentare (io ho usato il rosso e il

giallo) che si trova in tutti i grandi supermercati.

2) Una volta sfornati i muffins e lasciati raffreddare, prendete una siringa da pasticceria (o un sac à poche) e decorate i muffins con la crema al burro. Per dare un tocco di artisticità in più potete aggiungerci qualche pallina colorata, codette di cioccolato o palline argento.

Et voilà!!

Bon appetit!!

Cupcakes Cioccolato e Mandorle con glassa al cioccolato e roselline di pasta di zucchero

Ricetta di Lara del blog *la barchetta di carta di zucchero*
http://labarchettadicartadizucchero.blogspot.com/

Ingredienti per 36 mini cupcake o 12 normali

- *100 gr. di cioccolato fondente a pezzetti*
- *50 gr. di farina di mandorle*
- *90 gr. di farina autolievitante*
- *4 uova (tuorli e albumi separati)*
- *115 gr di zucchero a velo*
- *2 cucchiai di latte caldo*

per la glassa

- *100 gr. di cioccolato al latte*
- *50 gr. di panna da montare*

Riscaldate il forno a 180° e rivestite lo stampo con i pirottini, mettete il cioccolato, la farina e la farina di mandorle nel mixer e frullate tutto fino a ottenere una polvere fine.

Mettete i tuorli nella planetaria con lo zucchero e montate con la frusta fino a renderli spumosi, togliete la frusta e mettete il petalo, a questo punto aggiungete il composto di farina e i due cucchiai di latte e mescolate fino a ottenere una crema densa.

Unite gli albumi precedentemente montati a neve, mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto. Adesso versate nei pirottini fino a 2/3 e infornate, per 15 minuti nel caso di mini cupcake o per 20/25 minuti nel caso di cupcake normali.

Una volta sfornati fateli raffreddare e poi copriteli con la glassa che avrete fatto fondendo il cioccolato e la panna nel microonde per due minuti, versatene un cucchiaio sopra ogni cupcake e fatela colare.

Minicupcakes "Uno Tira L'altro"

Ricetta di Eleme del blog Così cucino io
http://blog.giallozafferano.it/eleme/

Sono come le ciliegie: si fa un bocconcino e..... subito dopo un altro!
Vi piacciono?

La ricetta è quella classica dei cupcakes al cioccolato, messi su pirottini più piccoli e decorati con glassa di zucchero colorata.

Ingredienti: (circa 25 minicupcakes)

- ✓ *130 gr. di farina 00*
- ✓ *35 gr. di cacao amaro*
- ✓ *130 gr. di zucchero*
- ✓ *130 gr. di burro*
- ✓ *2 uova*
- ✓ *1 cucchiaino di lievito per dolci*
- ✓ *una puntina di bicarbonato*
- ✓ *un pizzico di sale*
- ✓ *un pizzico di vanillina*

Lavorare a crema il burro e lo zucchero.

Mescolare farina, lievito,bicarbonato,sale e cacao.

Aggiungere il miscuglio di farina alla crema di burro, unire le uova e la vanillina e amalgamare con cura.

In uno stampo per muffin mettere in ogni spazio un pirottino di carta di 3 cm di diametro di base e riempirlo a 3/4 con l'impasto.

Infornare a 180° per 10 minuti circa.

Far raffreddare e decorare con glassa di zucchero fatta uscire dalla sacca per pasticcere.

Cupcakes Ai Mirtilli

Ricetta di Laura del blog *Nella cucina di Laura*
http://blog.giallozafferano.it/cucinalaura/

Ingredienti per i cupcakes

- *160 gr. di zucchero*
- *150 gr. di burro morbido*
- *2 uova*
- *1/2 stecca di cannella per aroma*
- *160 gr. di farina per dolci con lievito*
- *100 gr. di farina 00*
- *200 ml. di latte*
- *mirtilli*

Ingredienti per la crema al burro

- *100 gr. di burro morbido*
- *200 gr. di zucchero a velo*

Ingredienti per la pasta di zucchero

- *500 gr. di zucchero a velo*
- *10 ml. di acqua*
- *2 fogli e mezzo di colla di pesce*
- *50 gr. di glucosio liquido*
- *1 noce di burro*
- *coloranti alimentari*

Allora cominciamo con ordine.... le cose da fare sono tante... come prima cosa facciamo i cupcakes

In una ciotola mettete lo zucchero con il burro ammorbidito a temperatura ambiente e lavoratelo bene con le fruste fino ad ottenere un composto cremoso. Poi si aggiungono tutti gli altri ingredienti, tranne i mirtilli, e mescolate ancora, dovrete ottenere un impasto morbido. Adesso infarinate leggermente i mirtilli, aggiungeteli all'impasto e mescolate con delicatezza con un mestolo, in questo modo i mirtilli non affonderanno nella pasta. Prendete la teglia da forno apposita per fare i cupcakes, mettete in ogni stampino un pirottino di carta e riempiteli per circa 3/4. Cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15 – 20 minuti. Una volta cotti fateli raffreddare.

Adesso preparate la crema al burro mettendo nel recipiente della planetaria, o meglio io ho usato la planetaria ma se voi non l'avete montate pure con le fruste, il burro ammorbidito a temperatura ambiente e lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto gonfio e morbido.

Passate alla pasta di zucchero... mettete i fogli di colla di pesce in ammollo in acqua fredda. In un pentolino mettete sul fuoco a

scaldare la noce di burro, i 10 ml. di acqua e lo zucchero liquido, quindi quando sarà tiepido scioglievi la colla di pesce strizzata. Sempre nella planetaria mettete lo zucchero a velo ed il composto scaldato e lavorate bene fino ad ottenere un impasto non appiccicoso (deve venire una palla compatta, tipo l'impasto della pasta fresca). Vi ricordo che la pasta di zucchero si secca subito, quindi conservatela in un po' di pellicola alimentare. La pasta sarà bianca, ma voi potete colorala come volete con i coloranti alimentari.

Riprendete i cupcakes ormai raffreddati, spalmate sopra una piccola quantità di crema al burro, che farà da colla per la decorazione con la pasta di zucchero

La pasta di zucchero, una volta colorata, va stesa... si stende normalmente con un mattarello, come una normale sfoglia, l'importante è utilizzare dello zucchero a velo e non della farina per non farla attaccare al piano di lavoro. Ricavate dei dischetti di diametro poco più grande dei dolcetti ed "attaccateli" sopra ad ognuno di loro, decorando poi a vostro piacere e secondo la vostra fantasia.

Cupcakes Alla Banana!!!

Ricetta di Serena del blog *Per dare gusto alla vita!*

http://dolciechiacchiere.blogspot.com/

Ingredienti per la base

- ✓ *-200g di farina*
- ✓ *-3 uova*
- ✓ *-100g di zucchero*
- ✓ *-65g d'olio di semi*
- ✓ *-130g d'acqua*
- ✓ *-1 banana matura*
- ✓ *-1 bustina di lievito istantaneo*

Ingredienti per il topping

- ✓ *-100g di ricotta*
- ✓ *-10g di burro ammorbidito*
  -50g di zucchero a velo
- ✓ *-la scorza grattugiata di mezzo limone*
- ✓ *-colorante azzurro*

Procedimento

Montate le uova intere con lo zucchero, aggiungere acqua e olio, sempre mescolando. Adesso aggiungete la farina e il lievito, amalgamando tutto con lo sbattitore. Versare negli stampi. Per i cupcakes infornate a 175° x 15 min, per la ciambella 35 min (quindi la lasciate 20 min in più).
Quando lo stecchino uscirà asciutto, sfornate.
Mentre le basi si raffreddando preparate la crema per il topping.
Mettete in un contenitore tutti gli ingredienti tranne il colorante e montate con lo sbattitore finché la crema risulterà bella liscia. Mettete in frigo per almeno 20 min. Quindi mettete metà del composto in una sacca poche con bocchetta a vostro piacere (io ho usato quella liscia e tonda). Nell'altra metà della crema versate pochissimo colorante e montate fino ad ottenere un colore uniforme. Mettete anche questa crema in un'altra sacca poche con una bocchetta diversa (io ho usato quella zigrinata), quindi largo alla fantasia!

Cupcakes Limone E Semi Di Papavero

Ricetta di Milena del blog *La Scimmia Cruda*
http://www.lascimmiacruda.info/

Ingredienti per 12 cupcakes

- *150 g di farina autolievitante*
- *50 g di farina 00*
- *(io ho usato 200 g di farina a cui ho aggiunto un cucchiaino di lievito per dolci)*
- *30 g di mandorle tritate finemente*
- *30 g di semi di papavero Gusti Vegetali*
- *125 g di burro ammorbidito*
- *140 g di zucchero*
- *2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata finemente*
- *2 uova grosse leggermente sbattute*
- *2 cucchiai di latte*
- *2 cucchiai di succo di limone filtrato*
- *1 pizzico di sale*

Scaldare il forno a 170° e sistemare i pirottini di carta nello stampo da muffin.

Setacciare la farina e un pizzico di sale in una ciotola. Unire le mandorle e i semi di papavero. In una seconda ciotola montare il burro con lo zucchero e la scorza di limone fino ad ottenere una crema chiara.

Incorporare le uova mescolando, aggiungere gli ingredienti secchi, il latte e il succo di limone.

Versare l'impasto nei pirottini riempiendoli per 3/4.

Infornare e far cuocere per circa 20/25 minuti.

Bat Cupcakes

Ricetta di Cinzia del blog *Il ricettario di Cinzia*

http://ilricettariodicinzia.blogspot.com/

Ingredienti (per 12 cupcakes)

per l'impasto dei cupcakes:

- *125gr di burro, morbido*
- *125gr di zucchero a velo*
- *125gr di farina 00*
- *2 uova*
- *2 cucchiaini di cacao in polvere*
- *3 cucchiai di latte*
- *1 cucchiaino di lievito*

per la decorazione:

- *50gr di Philadelphia*
- *100gr di zucchero a velo*
- *50gr di cioccolato bianco*

Accendi il forno a 200°, statico.

In una ciotola capiente, comincia a montare con lo sbattitore elettrico, il burro con lo zucchero a velo, quando sarà leggero e spumoso, aggiungi le uova, continua a montare per ancora un paio di minuti.
Setaccia la farina, il cacao e il lievito.
Aggiungi la farina e il cacao pian piano, continuando a mescolare dal basso verso l'alto senza fare smontare troppo il burro. Ora il latte, io me lo dimentico sempre :-(
Fodera uno stampo da muffin con i pirottini, versa l'impasto in ogni buchetto, cerca di riempirli tutti con la stessa quantità di composto, io uso il porzionatore del gelato.
Inforna per 20 minuti circa. Lascia raffreddare le tortine su di una gratella.
Prepara il frosting, fai fondere a bagnomaria il cioccolato bianco, lascialo intiepidire. Monta lo zucchero a velo con la Philadelphia, fino a che sarà soffice e liscia, aggiungi il cioccolato bianco.
Versa il composto di zucchero in una sac a poche e mettila a riposare in frigorifero fino a che sarà dura.
Taglia la punta dei tuoi cupcakes e taglia la calottina a metà, metti un noce di frosting al centro di ogni tortina e appoggia le ali dei pipistrelli. Conservali in frigorifero fino al momento di servirli.

i miei appunti

Per cupcakes ancora più golosi puoi sostituire la Philadelphia con il burro.

Puoi preparare le tortine e il frosting anche con un giorno di anticipo, e decorarli 3-4 ore prima di servirli.

Cupcakes Al Limone

Ricetta di Laura del blog Zampette in pasta

http://zampetteinpasta.blogspot.com/

Per i cupcakes

- *110 g di burro a temperatura ambiente*
- *130 g di zucchero*
- *3 uova*
- *1 cucchiaino di estratto di vaniglia*
- *la scorza di 1 limone*
- *190 g di farina*
- *1 1/2 di lievito in polvere*
- *1/4 cucchiaino di sale*
- *60 ml di latte*

Per il ripieno

- *3 uova;*
- *80 ml di succo di limone*
- *4 g di scorza di limone*
- *150 g di zucchero*
- *50 g di burro*
- *Panna Spray Pan*
- *fettine di limone*

Montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
Aggiungete le uova, uno alla volta, e poi unite l'estratto di vaniglia.
In un'altra ciotola mescolate la farina, la scorza del limone, il sale e il lievito.
Al composto di burro, aggiungete alternativamente la farina e il latte, in tre aggiunte, iniziando e finendo con la farina.
Uniformemente riempite gli stampini (io ho usato lo stampo in silicone per muffin) e cuocete in forno a 180 °C per circa 20 minuti o fino a quando inserendo uno stuzzicadenti all'interno di un Cupcake esce pulito.
Intanto preparate il ripieno. In una ciotola a bagnomaria, sbattete insieme le uova, lo zucchero, il succo di limone e mescolate fino a quando il composto diventa denso.
Togliete dal fuoco e tagliate il burro a pezzetti e mescolate fino a quando il burro si sarà sciolto.
Aggiungete la scorza di limone e lasciate raffreddare.
Una volta che i Cupcakes si sono raffreddati completamente, tagliate un buco

profondo al loro interno e riempite ogni buco con un cucchiaino colmo di crema al limone.
Infine, decorate i Cupcakes con la panna e le fettine di limone.

Cupcakes Alla Vaniglia

Ricetta di Laura del blog Zampette in pasta

http://zampetteinpasta.blogspot.com/

Ingredienti:

Per i cupcakes:

- *110 g di burro a temperatura ambiente*
- *130 g di zucchero*
- *3 uova*
- *1 cucchiaino di estratto di vaniglia*
- *la scorza di 1 limone*
- *190 g di farina*
- *1 1/2 di lievito in polvere*
- *1/4 cucchiaino di sale*
- *60 ml di latte*

Per il frosting:

- *300 g di zucchero a velo*
- *1 cucchiaino di estratto di vaniglia*
- *200 g di Philadelphia*
- *50 g di burro*
- *colorante alimentare verde*

Montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
Aggiungete le uova, uno alla volta, e poi unite l'estratto di vaniglia.
In un'altra ciotola mescolate la farina, la scorza del limone, il sale e il lievito.
Al composto di burro, aggiungete alternativamente la farina e il latte, in tre aggiunte, iniziando e finendo con la farina.
Uniformemente riempite gli stampini (io ho usato lo stampo in silicone per muffin) e cuocete in forno a 180 °C per circa 20 minuti o fino a quando inserendo uno stuzzicadenti all'interno di un Cupcakes esce pulito.
Intanto preparate il frosting. Montate il burro e il Philadelphia, dopodiché aggiungete l'estratto di vaniglia e a poco a poco lo zucchero. Infine, se volete, potete aggiungere un colorante (io quello verde) e continuate a montare fino a che non diventa un composto liscio ed uniforme.
Con l'aiuto di una sac a poche (io ho usato quella in silicone) decorate i cupcakes.

Muffins

dolci

Muffins con gocce di cioccolato

http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/

Mini Muffins Al Triplo Cioccolato

Ricetta di miracucina del blog Semi Di Girasole

http://blog.giallozafferano.it/miracucina/

Ingredienti x 12 Mini Muffin

- *200 g farina (io un po' meno)*
- *25g di fruttosio*
- *150g latte di soya*
- *2 uova*
- *50g gocce di cioccolato (io scaglie di ciocco fondente)*
- *50g cacao amaro*
- *40g burro*
- *mezza bustina lievito per dolci*
- *glassa al cioccolato per guarnire*

Preparazione:

La ricetta in origine non era mini muffin al triplo cioccolato, ma muffin al doppio cioccolato.

Con queste dosi vengono 12 mini muffin oppure 6 muffin normali.

Io ho preferito farli più piccini perché li volevo ricoprire con glassa al cioccolato da qui il nome della ricetta: mini muffin al triplo cioccolato!

In una terrina mescolare le uova col latte e il burro fuso.

A parte in un'altra ciotola unire la farina, il fruttosio, il cacao e le gocce/scaglie di cioccolato.

Unire i due composti amalgamandoli delicatamente.

Imburrare e infarinare gli stampini da muffin e versare il composto per metà all'interno di ogni stampino.

Infornare a 170° per 20/25 minuti, fare la prova stecchino, sfornare quando lo stecchino che avrete infilato nei mini muffin esce pulito e asciutto.

Guarnire a piacere, io con glassa al cioccolato già pronta in busta che ho messo in un pentolino di acqua calda per 10 minuti.

Ho poi tagliato un angolo della busta e versato sui mini muffin.

Ecco pronti i mini muffin al triplo cioccolato:

Una libidine!!.....E una bomba calorica!!!!

Nella foto se ne vedono solo 3 perché non ho fatto in tempo a fotografarli tutti, se li sono pappati in un attimo mio figlio e i suoi amici ed a me e mio marito ne sono rimasti appunto 3!!

Buon appetito!

Copyright by Miracucina 2011

Muffins Integrali Alle Pere

Ricetta di Paola del blog *Cucinare.. La Mia Passione*
http://nonna-papera.blogspot.com/

muffins integrali alla pera con miele d'acacia

Ingredienti (10/12 pz grandi):

- *150gr farina manitoba + 100gr farina integrale*
- *pizzico di sale*
- *1 bustina lievito*
- *1 uovo*
- *70gr zucchero di canna*
- *55gr burro*
- *zenzero secco q.b.*
- *1 pera*
- *170ml latte*

Preparazione

Preparare 12 stampini da muffins con relativi pirottini di carta. Accendere forno a 180°C.

Setacciare bene le farine con pizzico di sale, lievito, zenzero secco a piacere e lo zucchero di canna.
Sciogliere il burro e aggiungerci latte e uovo sbattuto.
Pulire una pera e tagliarla a cubetti piccoli e unirla ai composti secchi, mescolando bene.
Versare i liquidi nei composti secchi, amalgamare velocemente il tutto con la forchetta, poi con un cucchiaio versare negli stampini due cucchiai di composto ciascuno.

Appena il forno è caldo, mettere le teglie dentro e cuocere per 25 minuti, poi fare "prova stecchino" per vedere se sono cotti, perché non diventano molto coloriti all'esterno!
Spengere il forno e lasciarli a porta spalancata per 5 minuti, quindi trasferire i muffins su una gratella per farli raffreddare..

Volendo si possono abbellire con una butter cream semplice, ma siccome fa ancora discretamente caldo, io li ho lasciati "nudi e puri" e me li mangerò domani a colazione con un bel bicchiere di latte.. però forse si potrebbe azzardare una copertura di glassa al miele d'acacia, che con le pere e lo zenzero ci sta pure bene.. va beh, per questa volta ci lascio semplicemente sgocciolare sopra del miele d'acacia e via!

Muffins Cocco E Fragole

Ricetta di Paola del blog Cucinare.. La Mia Passione
http://nonna-papera.blogspot.com/

Ingredienti (per 12 muffins medi):

- *250gr farina (di cui 100gr manitoba + 100gr 00 + 50gr cocco secco)*
- *1 uovo*
- *1 bustina di lievito*
- *65gr burro*
- *180ml latte*
- *70gr zucchero*
- *200gr fragole*
- *pizzico di sale*

Preparazione

Pulire le fragole e tagliarle a pezzettini.

Preparare gli stampi da muffins con i pirottini di carta, oppure imburrati e infarinati.

Accendete il forno a 180°C.
Setacciate le farine con lievito, pizzico di sale e zucchero, poi unitevi le fragole e mescolatele bene.
Sciogliere il burro (io nel microonde 1 minuto a 900W) e unitevi l'uovo sbattuto e il latte.
Unite i liquidi al composto asciutto mescolando velocemente, in modo che si amalgami bene tutto

Con un cucchiaio versate il composto negli stampi e pareggiate bene il tutto.

Cuocere per 25 minuti netti!

Togliere dal forno e far raffreddare su una gratella.. anche se a me piacciono anche caldi appena sfornati!!

L'interno risulta un po' umido perché le fragole in cottura si sciolgono quasi..

interno

Muffins Zenzero E Gocce Di Cioccolato

Ricetta di Paola del blog Cucinare.. La Mia Passione
http://nonna-papera.blogspot.com/

Ingredienti (per 12 muffins medi):
eppure l'ho ricopiata da un libro "serio" di ricette, ma.. queste dosi.. mmm.. no non mi tornano.. secondo me son tutte sballate.. c'è qualcosa che non va.. troppo burro per così poca farina.. no, no.. devo fare un controllo su internet per vedere altre ricette.. .. e alla fine la ricetta originaria che era:
100gr burro – 100gr zucchero a velo – 40gr zenzero fresco – ½ cucchiaino zenzero polvere
1 uovo + 1 tuorlo – 80gr miele – 110gr farina – 5 gr lievito – 60gr cioccolato fondente

è diventata questa:
100gr burro – 80gr zucchero di canna* – 40gr zenzero fresco
½ cucchiaino zenzero in polvere –2 uova – 240gr farina** – 5gr lievito 60gr gocce di cioccolato – 20 ml di latte

** siccome non ero ancora contenta dello stravolgimento fatto, ho diviso la farina in 120gr Farina 00 + 120gr Farina Manitoba, per rendere l'impasto più soffice! ma i cambiamenti non sono finiti.. continuate un po' a leggere..

Preparazione:
Essendo una "prima volta" ho deciso di dimezzare le dosi, poi mi son scordata di dimezzare lo zucchero e lo zenzero per cui quelli son rimasti come da dose intera (e temo anche le gocce di cioccolato per cui sono andata ad occhio).. quanto amo seguire le ricette io.. ^__^
Sciogliete il burro e unitevi lo zenzero grattugiato e poi l'uovo, sbattendo il tutto.
Accendere forno a 180°C.
In una ciotola setacciare la farina con zenzero in polvere, zucchero, lievito e le gocce di cioccolato, poi versarvi il composto liquido e amalgamare il tutto, unendo del latte fino ad ottenere un composto morbido, ma non troppo liquido.
Versare negli stampi e cuocere in forno per 25 minuti.
Far freddare alcuni minuti prima di togliere i dolcetti dallo stampo e finire il raffreddamento su una gratella

Ho provato ad assaggiarli appena tiepidi, ma.. non mi sono piaciuti moltissimo, avevano un gusto troppo forte e ho pensato inizialmente che fosse dovuto alla doppia dose di zenzero che c'è finita casualmente dentro.. ma no..ma cosa mi viene in mente...
in compenso lo zucchero "di troppo" che ci ho messo ci sta bene, anzi si sente appena, per cui urge fare postilla agli ingredienti: * per una dose intera 80gr di zucchero di canna almeno!!!
Ed ecco a voi i miei dolcetti zenzero e gocce di cioccolato!!!

ma ancora non paga del marasma fatto a questa povera ricetta.. ho deciso di aggiungere una bella decorazione a questi fantastici muffins (?) zenzero&cioccolato e..
usando l'avanzo di PDZ della mia famigerata torta di compleanno, rinfrescata con del colorante verde e preparando una glassa gialla con 25gr di zucchero a velo e qualche cucchiaino di colorante giallo..
ecco qua un bel campo di fiorellini primaverili sbocciati sui muffins..
non vi sto a raccontare la faccia che ha fatto l'omo quando li ha visti.. la domanda è stata "ma si mangiano?"
e con questo ho detto tutto!!!

Muffins Ai Cranberries Secchi

Ricetta di Paola del blog Cucinare.. La Mia Passione http://nonna-papera.blogspot.com/

Ingredienti

- *50gr farina manitoba*
- *60gr farina "00"*
- *1/2 bustina lievito*
- *65gr zucchero di canna*
- *80gr cramberries*
- *1 uovo*
- *pizzico di sale*
- *50gr burro*
- *65ml latte*

Preparazione

Setacciare le farine con il lievito e lo zucchero di canna, poi unire i cramberries secchi.

Sciogliere il burro e mescolarlo con uovo sbattuto e latte.

Accendere il forno a 180°C

Unire il composto liquido a quello secco e mescolare. Versare in appositi stampi con pirottini o come in questo caso in stampo di silicone senza altro.

prima del forno

Mettere in forno e cuocere a 180°C per 25 minuti in stampo metallo, oppure 20 minuti in stampo silicone. Togliere dal forno, lasciare intiepidire nello stampo in silicone qualche minuto (per quello di metallo non importa) e poi far freddare su una gratella.

appena sfornati

Una volta freddi si possono mangiare così al naturale..

..oppure decorare a piacere.. Siccome ero in vena di sperimentazioni ulteriori ne ho decorati con la glassa e gli zuccherini che ho comprato da poco.. dovevo pur vedere l'effetto scenico no???? però ne ho decorati solo un paio perchè io se no non li posso mangiare se hanno lo zucchero bianco sopra.. accidenti alle intolleranze!!

muffins ai cramberries secchi

ovviamente vi starete chiedendo dove sono i rubini del titolo.. un attimo di pazienza che posto l'ultima foto..

non che si veda molto bene, ma quello che sembra un "buco nero" dentro il muffins in realtà è un coloratissimo e rossissimo cramberries!!! w la luce artificiale!!! e una fotografa pessima quale io sono!!! vi auguro un buon fine settimana.. tornerò lunedì con qualche anticipo sulla cena di San Valentino che ho pensato per il mio AMMORE.. che poco fa mi ha detto "domani andrò a prenderti il regalo di San Valentino" e mi ha fatto cadere dalle nuvole perché mai e poi mai mi ha fatto un regalo per San Valentino, perché lui odia e detesta le ricorrenze commerciali.. sostenendo che non ci dev'essere un motivo per fare un regalo.. quando gliel'ho fatto notare (con un sorrisino ebete e dicendogli anche "ma devi farti perdonare qualche cosa?") mi ha candidamente risposto "sai è tanto che non ti regalo nulla e mi va di farlo.." amore.. tra 11 giorni è il mio compleanno.. pensare a quello di regalo? ma pare ci abbia già pensato.. a volte mi chiedo se il suo cervello è maschile o femminile, perché ragiona troppo spesso come me.. ma sapete cosa? meglio così!!!

Muffins Caffè E Cioccolato

Ricetta di Paola del blog Cucinare.. La Mia Passione
http://nonna-papera.blogspot.com/

muffin cioccolato&caffè

Ingredienti

- *60gr burro*
- *20gr zucchero di canna*
- *70gr farina manitoba + 40gr farina "00"*
- *10gr cacao in polvere*
- *1 tazzina di caffè + 1 cucchiaio caffè solubile*
- *30gr cioccolato fondente*
- *1 uovo*
- *1/2 bustina di lievito*

Preparazione

Come ben sappiamo i muffins prevedono la divisione degli ingredienti secchi da quelli liquidi, pertanto ci vogliono due ciotole per farli!

Sciogliete burro e cioccolato fondente (io uso il microonde e due ciotolini di vetro separati, 1 minuto a 900W per il burro, 2 minuti e 1/2 a 900W per il cioccolato fondente) e uniteli insieme in una ciotola, mescolandoli bene, poi aggiungerci il caffè e l'uovo. Mescolare bene il tutto.
In un'altra ciotola, più grande, setacciare le due farine con il cacao in polvere, il lievito e lo zucchero.
Accendere il forno a 180°C e preparare pirottini e stampo per muffins.
Unire il composto liquido a quello secco e mescolare velocemente. Versare il composto negli stampi con pirottini (in modo da non dover imburrare e infarinare gli stampi e poi.. vengono più carini) fino a 1/3 dell'altezza e infornare. Cuocere per 20 minuti, poi far riposare 5 minuti, quindi mettere i muffins su una gratella per farli raffreddare. Me ne sono venuti 8 medio-piccoli (altrimenti ne vengono 6 grandi).

Per renderli sfiziosi ho deciso di decorarli con la BUTTER CREAM (125gr burro - 250gr zucchero a velo - 2 cucchiaini di latte il tutto lavorato a crema e poi con sac-a-poche fatto decorazione) e chicco di caffè..

Dolcetti Cocconutellosi E Non Solo.....

Ricetta di Vane del blog *La cucina di Vane*
http://blog.giallozafferano.it/lacucinadivane/

Quando si ha voglia di qualcosa di dolce che c'è di meglio di prepararsi un po' di dolcetti in casa? E poi quando ci sono due bimbi molto golosi....
E così ho sfornato questi bei dolcetti o se preferite muffin, assai golosi, tanto da essere spolverizzarsi in un attimo.

Gli ingredienti principali sono appunto il cocco e la tanto amata nutella che, anche se siamo in piena estate, a casa mia non può mancar mai.

Ingredienti

- *3 uova intere*
- *250 gr di zucchero*
- *350 gr di farina tipo 00 per dolci*
- *la buccia di un limone non trattato grattugiata*
- *1 bustina di lievito*
- *Nutella*
- *farina di cocco*
- *nocciole tostate*
- *latte un bicchiere*
- *mezzo bicchiere di olio*

Lavorare le uova con lo zucchero e la buccia del limone con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere un bel composto gonfio, poi aggiungere 2/3 del latte e l'olio ed amalgamare bene gli ingredienti; ora setacciare la farina con il lievito ed aggiungerla al composto già lavorato.

Dividere l'impasto in due parti uguali, che dividerete ancora una volta sempre in modo equo in due: ad una parte aggiungete la nutella, ad un altro la farina di cocco, ad un altro le nocciole tostate e tritate molto finemente ed un altro invece la lascerete in bianco.

Dove avete aggiunto la farina di cocco e le nocciole aggiungete il latte che è avanzato.

Ora disporre i pirottini nella teglia per muffin, o se volete imburrate ed infarinate gli

stampini direttamente, e con un cucchiaio mettere in ogni stampino gli strati di composto che volete unire a vostro piacere: io alcuni li ho fatti con il composto di cocco e nutella, altri con il composto in bianco e nocciole, poi anche con cocco e nocciole e in bianco e nutella. Per i muffin con la nutella vi consiglio di aggiungere il composto di nutella alla fine, e con l'aiuto di una forchetta cercate di unire i due colori girandola formando un vortice.

Terminati gli ingredienti infornate il tutto in forno già caldo statico a 180° per 20 minuti.

Muffins Alla Nutella

Ricetta di Mony del blog Blog di Mony
http://casadimony.blogspot.com/

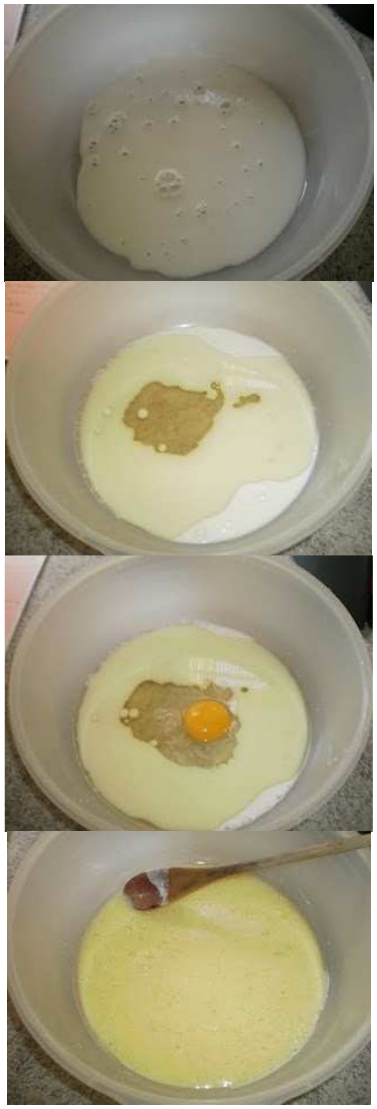
Ingredienti

- ✓ *125 g di farina*
- ✓ *100 g di zucchero*
- ✓ *80 g di olio di semi*
- ✓ *mezza bustina di lievito*
- ✓ *75 g di latte*
- ✓ *1 uovo grande*

Preparazione

Mescolare la farina lo zucchero e il lievito

A parte sbattete l'uovo con il latte e l'olio



Unire il composto con l'uovo alla farina

Mescolate il tutto

Versare il composto nei pirottini

Mettere un cucchiaio di nutella nei pirottini, io ho usato la crema di cioccolato bicolore poi fare dei cerchi con uno stuzzicadente

Infornare a 180 g per 15 minuti

Tortine Al Limone Con Gocce Di Cioccolato

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda
http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Ingredienti:

- ✓ *300 gr di farina*
- ✓ *2 uova*
- ✓ *170 gr di zucchero*
- ✓ *scorza 1 limoni*
- ✓ *1 bustina di lievito*
- ✓ *2 cucchiai di olio*
- ✓ *125 ml di yogurt bianco*
- ✓ *gocce di cioccolato per guarnire*

Preparazione:

In una ciotola mescolo prima gli ingredienti liquidi con una frusta, quindi le uova, lo yogurt e l'olio. A questo punto aggiungo lo zucchero, la farina, la scorza del limone e il lievito setacciato.
Mescolo bene il tutto e verso il composto nei pirottini da muffins e quindi li sistemiamo nella teglia per muffin. Guarnisco con qualche goccia di cioccolato e inforno caldo a 180° per 20 minuti.

Muffins Alle Fragole

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda
http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Muffin di fragole

Ingredienti:

- *160 di burro*
- *380 di farina*
- *250 di latte*
- *1 busta lievito per dolci*
- *1 limone grattugiato*
- *2 uova intere + 1 tuorlo*
- *200 gr di zucchero*
- *1 busta di vanillina*
- *200 gr di purea di fragole*
- *24 piccole fragole*

Preparazione:

Con la frusta elettrica lavorare il burro con lo zucchero, aggiungiamo il latte e le uova. Aggiungiamo il lievito e la farina alternando al latte e la purea di fragole. A questo punto setacciamo la farina con il lievito, la scorza del limone e la vanillina, facendo attenzione che non si creino grumi. Sistemiamo nei pirottini di carta a loro volta posizionati nella teglia per muffin e inseriamo in ogni muffin una fragolina che affonderà nel suo interno non appena inizierà la lievitazione in forno...a proposito... infornamo a 180 ° per 20/25 minuti 😉.

Muffins Al Cioccolato

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda
http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Nonostante le giornate dedicate alla festa del Natale.. abbiamo ancora tanta voglia di stare insieme... trascorrere serate in casa intorno ad un tavolo con tanti amici a giocare...
o semplicemente trascorrere qualche ora di piacevole relax scambiandoci idee, sogni e progetti.....
mi piace quindi...l'idea di presentarvi e dedicarvi questi muffins al cioccolato... una cornice gustosa e ideale per le serate in compagnia 😉

Muffins al cioccolato

Ingredienti:

- ✓ *60 gr. di burro*
- ✓ *30 gr. di cacao in polvere*
- ✓ *50 gr di cioccolato fondente*
- ✓ *160 gr di farina*
- ✓ *1 bustina di lievito per dolci*
- ✓ *1 cucchiaino di miele*
- ✓ *125 ml di latte*
- ✓ *1 uovo*
- ✓ *125 gr di zucchero*

Preparazione:

Con la frusta elettrica lavorare il burro con lo zucchero, aggiungiamo il cucchiaino di miele e lavoriamo ancora fino a quando non sarà diventata una crema e dopo aggiungiamo l'uovo.
Sciogliamo il cioccolato a bagno maria e uniamo al precedente composto sempre servendoci di una spatola.
Aggiungiamo il lievito e la farina alternando al latte.
In fine, il cacao amaro in polvere setacciato, facendo attenzione che non si creino grumi.
Sistemiamo nei pirottini di carta a loro volta posizionati nella teglia per muffins e infornamo a 165 ° per 20/25 minuti.
Una volta freddi spolveriamo con zucchero a velo...

Muffins Alle More

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda
http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Muffins alle more

Ingredienti:

- *380 gr di farina*
- *1 bustina di lievito chimico in polvere*
- *200 g di zucchero*
- *1 pizzico di sale*
- *2 uova intere + 1 tuorlo*
- *250 ml di latte*
- *180 g di burro*
- *1/2 cucchiaino di bicarbonato*
- *1 busta di vanillina*
- *150/200 gr di more*
- *la buccia grattugiata di 1 limone*

Preparazione:

Come prima cosa ho fatto ammorbidire il burro a temperatura ambiente. In una ciotola ho lavorato il burro sciolto con lo zucchero rendendo il composto cremoso. In una seconda ciotola ho sbattuto le uova insieme al latte. Ho unito quindi i due composti e lavorato fino a quando non si sono ben mescolati. A questo punto, ho aggiunto la farina, il lievito, il bicarbonato, la vanillina e il sale. Ho mescolato ancora bene e nel frattempo ho inserito la buccia del limone e le more, messo l'impasto in stampi di alluminio, ho distribuito qualche mora per decorare Ho infornato a 180° per 20 minuti. Trascorso il tempo indicato spento il forno, ho atteso 5 minuti prima di sfornare.

Muffins Con Gocce Di Cioccolato

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda
http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Muffins con gocce di cioccolato

Ingredienti:

- ✓ *380 gr di farina*
- ✓ *1 bustina di lievito chimico in polvere*
- ✓ *200 g di zucchero*
- ✓ *1 pizzico di sale*
- ✓ *2 uova intere + 1 tuorlo*
- ✓ *250 ml di latte*
- ✓ *190 g di burro*
- ✓ *80 g di gocce di cioccolato*
- ✓ *1/2 cucchiaino di bicarbonato*
- ✓ *1 busta di vanillina*

Preparazione:

Come prima cosa ho fatto ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
In una ciotola ho lavorato il burro sciolto con lo zucchero rendendo il composto cremoso.
In una seconda ciotola ho sbattuto le uova insieme al latte.
Ho unito quindi i due composti e lavorato fino a quando non si sono ben mescolati.
A questo punto, ho aggiunto la farina, il lievito, il bicarbonato, la vanillina e il sale.
Ho mescolato ancora bene e nel frattempo ho inserito le gocce di cioccolato, messo l'impasto in stampi di alluminio, ho distribuito le gocce per decorare
Ho infornato a 180° per 20 minuti.
Trascorso il tempo indicato spento il forno, ho atteso 5 minuti prima di sfornare.

Muffins al caffè con cuore di cioccolato bianco

Ricetta di silvanaincucina del blog Profumi Sapori & Fantasia....
http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/

Muffin al caffè con cuore di cioccolato bianco

Muffin al caffè con cuore di cioccolato bianco, piccoli dolcetti: il caffè aromatizza i muffin ed il cioccolato bianco è racchiuso all'interno, creando un cuore bianco, speciali per la colazione o pausa golosa.

Ingredienti: (per 17 muffin)

- ✓ *250 g. di farina 00*
- ✓ *110 g. di burro fuso*
- ✓ *150 g. di zucchero semolato*
- ✓ *50 g. di zucchero di canna*
- ✓ *1 uovo medio*
- ✓ *50 g. di cioccolato al latte o fondente*
- ✓ *50 g. di cioccolato bianco*
- ✓ *2 cucchiai di caffè solubile o di moka (50 ml.)*
- ✓ *200 ml. di latte (se si usa il caffè di moka ridurre la quantità del latte a 150 ml)*
- ✓ *1/2 bustina di lievito per dolci.*

Procedimento

In una ciotola setacciare la farina con il lievito e aggiungere gli zuccheri, in un'altra ciotola mettere i liquidi: il latte con già diluito il caffè solubile, l'uovo ed il burro fuso.
Versare gli ingredienti liquidi in quelli solidi e mescolare bene per qualche minuto, aggiungere il cioccolato al latte a pezzetti e amalgamare bene.

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta (così si evita di imburrare e infarinare e si sformano facilmente dallo stampo), versare l'impasto con un mestolino e

aggiungere all'interno di ogni muffin un pezzetto di cioccolato bianco.

Infornare già caldo a 180 ° statico per circa 20', fino a che sono gonfi e dorati, lasciare intiepidire su una gratella per 5' poi estrarli dallo stampo e lasciarli raffreddare. Spolverizzare con zucchero a velo.

Muffins Con Ricotta E Caramello

Ricetta di silvanaincucina del blog Profumi Sapori & Fantasia....
http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/

Muffin con ricotta e caramello, piccoli dolci particolari, non contengono uova, ma soffice ricotta e il caramello, binomio veramente eccezionale per dare sapore e sofficità a questi muffin.

Ingredienti:

- *230 g. di farina 00 per dolci*
- *130 g. di zucchero semolato*
- *1/2 bustina di lievito per dolci*
- *120 ml. di latte intero*
- *70 ml. di olio di semi di mais*
- *100 g. di ricotta di latte intero*
- *2 bustine di caramello pronto oppure 3 cucchiai*
- *zucchero a velo da spolverizzare*

Procedimento

Con questi ingredienti ne sono venuti 9 ; ma perché ho usato stampi in silicone per tortine, più grandi dei muffin.

In una ciotola setacciare la farina con il lievito e aggiungere lo zucchero.
in un'altra ciotola mescolare il latte e l'olio poi aggiungere alla farina e zucchero mescolando bene con una spatola.
Aggiungere la ricotta, mescolare e il caramello.

Foderate uno stampo da muffin con pirottini di carta e aiutandovi con due cucchiai versate l'impasto per 3/4.
Infornare già caldo a 180° per 25ì, fino a che sono gonfi e dorati.
Lasciarli raffreddare su una gratella e quando sono freddi spolverizzare con zucchero a velo.

Mini Muffins

Ricetta di Pam del blog *libro di ricette*
http://blog.giallozafferano.it/facileconpam/

semplici da preparare e con molte alternative io ve ne propongo 4 tipi partendo dal classico....
preparazione 20 minuti,cottura 15 minuti in forno a 170°

Ingredienti: (6 persone)

- *200 gr di farina bianca '00'*
- *60 gr di burro*
- *40 gr di zucchero*
- *1 uovo*
- *mezzo bicchiere di latte*
- *1 bustina di lievito*
- *sale*

Procedimento:

lasciate ammorbidire a temperatura ambiente per circa un quarto d'ora il burro tagliato a pezzetti e messo in una terrina,nel frattempo preparate tutti gli ingredienti. Una volta che il burro è ammorbidito riducetelo in crema mischiandolo con lo zucchero,incorporare poi l'uovo,il latte,la farina,un pizzico di sale e il lievito e mescolate per bene per un quarto d'ora, in questo modo gli ingredienti saranno amalgamati alla perfezione

a questo punto suddividetelo in stampini imburrati e infarinati della grandezza desiderata (io per questione di praticità ho utilizzato i pirottini in carta senza imburrare ne infarinare ed il risultato è stato ottimo) riempiendoli per 3/4 e metteteli in forno preriscaldato a 170° per 15 minuti

I muffin sono pronti si possono servire tiepidi o freddi con burro e marmellata .....ottima merenda!

MINI MUFFINS CON GOCCE DI CIOCCOLATO

ho aggiunto all'impasto 100 gr di gocce di cioccolato che ho prima infarinato e setacciato (altrimenti restano sul fondo o in superficie) questo è il risultato...

MINI MUFFINS ALL'AMARETTO

oltre agli ingredienti dell'impasto base servono una trentina di amaretti,prima di versare l'impasto ho adagiato un amaretto sul fondo dei pirottini poi sopra un po' di impasto...un mix di morbido croccante che a noi è piaciuto...ecco il risultato:

MINI MUFFINS CON LE MELE

per questi ho aggiunto all'impasto 2 mele Golden tagliate a pezzetti molto piccoli...non avevo dell'uvetta altrimenti sarebbero stati ancora meglio,quindi,se ne avete, mettetene una manciata che avrete ammorbidito precedentemente in acqua tiepida...

Muffins con Pesche

Ricetta di Puffin del blog *Puffin in cucina.. e non solo*
http://puffinincucina.blogspot.com/

Ingredienti:

- *250 gr di farina*
- *180 gr di zucchero*
  2 cucchiaini di cannella
- *2 uova*
- *100 gr di ricotta*
- *80 gr di burro*
- *4 cucchiai di latte*
- *2 cucchiaini di lievito*
- *3 pesche grandi (nettarine)*

Procedimento:

Mescolare in una ciotola gli ingredienti secchi: farina, zucchero, lievito e cannella. In un'altra ciotola mescolare gli ingredienti liquidi: le uova, la ricotta, il burro ammorbidito, il latte. Unire i composti e mescolare con un cucchiaio di legno. Sbucciare e tagliare a tocchetti le pesche ed aggiungerle all'impasto. Riempire i pirottini per due terzi e infornare nel forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.

Muffins Cocco-Ciocco-Menta

Ricetta di Puffin del blog *Puffin in cucina.. e non solo*
http://puffinincucina.blogspot.com/

Ingredienti:

- *210 gr farina 00*
- *50 gr farina cocco*
- *100 gr ricotta o 1 yogurt al cocco o al naturale*
- *4 cucchiai di olio semi*
- *110 gr di zucchero*
- *10 cucchiai di menta*
- *1/2 bustina lievito*
- *gocce di cioccolato q.b.*

Procedimento:

Mescolare gli ingredienti solidi e aggiungere quelli liquidi.
Aggiungere le gocce di cioccolato infarinate per evitare che si depositino tutte sul fondo.
Impastare velocemente e riempire con il composto per 3/4 i pirottini inseriti nella teglia apposita.
Infornare a 180°C per 20-25 minuti nel forno già caldo.

Sfornare e.....gustare!!

Muffins Menta E Nutella

Ricetta di Simona del blog *All my love*
http://punkyprincessincandyland.blogspot.com/

Ingredienti per 12 muffin:

- *200 gr di farina per dolci*
- *190 gr di zucchero*
- *1/2 bustina di lievito per dolci*
- *200 ml di yogurt bianco*
- *100 ml di sciroppo di menta*
- *150 ml di latte*
- *2 uova*
- *60 gr di burro*

Preparare lo stampo da forno per muffin , con i pirottini di carta, oppure predisporre sulla classica teglia da forno i pirottini di carta doppi per una maggiore resistenza.

In una ciotola mescolate la farina, lo zucchero, il lievito.
In un'altra ciotola mescolate l'uovo con il burro fuso, il latte e in seguito aggiungete lo yogurt e lo sciroppo di menta.

Versare gli ingredienti liquidi, su quelli secchi e amalgamare l'impasto con un cucchiaio di legno.
In questo caso il composto diventerà abbastanza liquido,quindi per comodità rovesciate il composto in una piccola brocca, in modo da poter versare direttamente il liquido nei pirottini (riempite sempre i 2/3 dei pirottini)

Infornare i muffin a 200° per 20 minuti, per avere la certezza che siano cotti, infilare uno stuzzicadenti nel muffin finché non ne esca pulito e asciutto.

A cottura terminata , togliere dal forno , attendere qualche minuto e infine spalmare con una spatola la Nutella su ogni muffin.

A fine cottura potrete notare che la pasta dei muffin è di colore verde..

Muffins Doppio Cioccolato

Ricetta di Simona del blog *All my love*
http://punkyprincessincandyland.blogspot.com/

Ingredienti per 12 muffin:

- *200 gr di farina per dolci*
- *115 gr di zucchero di canna*
- *25 gr di cacao amaro, più altro per guarnire*
- *1 cucchiaio di lievito in polvere*
- *1 cucchiaino di cannella in polvere*
- *185 gr di cioccolato bianco spezzettato*
- *2 uova grandi*
- *100 ml di olio di semi di girasole o di arachidi*
- *200 ml di latte*

Mescolare la farina , il lievito, la cannella e il cacao in una ciotola capiente, poi incorporate lo zucchero e 125 gr di cioccolato bianco spezzettato.

Sbattete le uova con l'olio di semi in un'altra ciotola, finché non diventeranno spumose, poi versate gradualmente il latte; infine, unire gli altri ingredienti mescolando bene.

Distribuite l'impasto nei pirottini riempiendoli per 3/4 , infornate per 20 minuti a 200°
Toglieteli dal forno, lasciateli nella teglia per 2 minuti a raffreddare.

Per la glassa:
Mettete il cioccolato avanzato (60gr) in una piccola pirofila posta su una pentola con dell'acqua in ebollizione e fatelo sciogliere (in alternativa immergete la pirofila sempre nell'acqua bollente).

Versatelo sui muffin, lasciatelo raffreddare e spolverizzate con un po' di cacao prima di servire..
Buon appetito!!

Muffins Integrali Alle Fragole

Ricetta di Barbara del blog *Una "tappa" in cucina*
http://blog.giallozafferano.it/unatappaincucina/

Non fatevi ingannare dal titolo, non sono per nulla dietetici, anzi!... C'è un ingrediente mmmmm slurposo!

Ingredienti per i muffin:

- *100 gr di farina bianca*
- *100 gr di farina integrale*
- *Mezza bustina di lievito per dolci*
- *75 gr d zucchero di canna*
- *2 uova*
- *2 cucchiai di olio di oliva leggero o di semi*
- *150 gr di toffee (*)*
- *40 gr di burro leggermente salato fuso*
- *2 cucchiaini di essenza di vaniglia*
- *100 gr di fragole tagliate a pezzettini*
- *Fragole per decorare*
- *Zucchero a velo*

(*) Ingredienti per il toffee

- *200 gr di latte condensato*
- *50 gr di zucchero*
- *65 gr di burro*
- *2 cucchiai di melassa (io ho usato il miele)*

Per il toffee:

Mettere gli ingredienti in un pentolino con il fondo spesso e lasciar scaldare dolcemente mescolando fino a che lo zucchero non sia completamente sciolto. Cuocere per ulteriori 5 minuti. Lasciar freddare.

Per i muffin:

Mettere le farine, lo zucchero e il lievito in una ciotola e mescolare bene.

Sbattere con una forchetta le uova con l'olio, il burro, la vaniglia e il toffee e versarli nella ciotola con le polveri. Incorporare bene tutti gli ingredienti con un cucchiaio. Aggiungere la frutta e amalgamare bene.

Versare nei pirottini, guarnire con le fragole e infornare a 200 gradi per circa 15 minuti.

Fare la prova con lo stecchino.

Lasciare raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo

Muffins Al Cioccolato

Ricetta di Eleme del blog Così cucino io
http://blog.giallozafferano.it/eleme/

I miei muffin al cioccolato! Sono riusciti buonissimi, solo che ho usato gli stampini un po' troppo grandi o forse dovevo mettere più impasto in ogni stampo perciò non fanno la figura che dovrebbero fare. Nonostante questo hanno ottenuto un grande successo e sono finiti in un attimo.

Ingredienti (per 10 muffin):

- ✓ *160 gr. di farina 00*
- ✓ *125 gr. di zucchero*
- ✓ *60 gr. di burro*
- ✓ *30 gr. di cacao amaro*
- ✓ *50 gr. di cioccolato fondente*
- ✓ *6 gr. di lievito*
- ✓ *un uovo*
- ✓ *125 gr. di panna*
- ✓ *un cucchiaino di miele*
- ✓ *un pizzico di sale*
- ✓ *un pizzico di vaniglia*

Sciogliere la cioccolata a bagnomaria.

Sbattere lo zucchero con il burro fino ad ottenere una crema; aggiungere l'uovo e il miele e amalgamare. Unire la farina setacciata con il lievito alternando con la panna. Alla fine aggiungere il sale e il cacao. Mescolare con cura quindi mettere l'impasto nei pirottini da muffin e infornare a 165° per 20-25 minuti.

Far raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

Muffin Di Mele Al Profumo Di Arancio

Ricetta di Eleme del blog Così cucino io
http://blog.giallozafferano.it/eleme/

La ricetta base è presa dal mensile Sale&Pepe. L'ho modificata nelle dosi e ho aggiunto il "profumo" dell'arancio attraverso la buccia grattugiata e la solita "polvere magica" ovvero la Scorza d'arancia in polvere dell'amica G65 di Giallo Zafferano che ho fatto la primavera scorsa.

Risultato: leggerissime, morbide e profumate tortine adatte a colazione, a merenda e, perché no, anche come dessert a fine pasto.....

Ingredienti:

- *120 gr. di farina 00*
- *un cucchiaino di lievito per dolci*
- *un pizzico di sale*
- *80 gr. di zucchero di canna*
- *2 uova*
- *4 cucchiai di olio di semi di girasole*
- *200 gr. di yogurt magro*
- *100 gr. di uvetta ammorbidita in acqua e grappa o rum*
- *5-6 albicocche secche tagliate a pezzettini e ammorbidite come sopra (facoltativo)*
- *3 mele renette*
- *il succo di mezza arancia*
- *la buccia di un'arancia grattugiata oppure un cucchiaio di polvere magica*
- *un pizzico di vanillina*

polvere magica

Mescolare in una ciotola la farina, il lievito, il sale, lo zucchero di canna e la vanillina.
Unire e amalgamare le uova, l'olio, lo yogurt e il succo d'arancio.
Aggiungere le mele, sbucciate e tagliate a dadini, l'uvetta e le albicocche scolate dal liquido e mescolare con cura.
Completare con la buccia di arancia grattugiata o l'eventuale "polvere magica".
Dividere il composto in 10 stampini per muffin imburrati e infarinati e cuocere in forno a 180° per 20 minuti.
Far raffreddare su di una gratella per dolci e cospargere di zucchero a velo.

Muffins Menta E Cioccolato

Ricetta di Angela del blog *Voglio una vita speziata*
http://blog.giallozafferano.it/unavitaspeziata/

Ingredienti

- 3uova
- 150 g di zucchero
- 200 g di farina
- 100 g di olio evo
- 2 cucchiai di acqua
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- liquore alla menta
- cioccolato fondente a pezzetti

Per prima cosa separo tuorli e albumi: li lavoro separatamente in due diverse ciotole. Monto i bianchi con metà dello zucchero a disposizione. Poi, monto i rossi con lo zucchero rimasto, aggiungo in seguito l'acqua, l'olio, la farina setacciata e il lievito. Unisco poi il liquore alla mente e il cioccolato fondente a pezzetti. Ultimo unendo all'impasto i bianchi montati a neve. Sistemo l'impasto sui pirottini colorati ed inforno a 180° per una decina di minuti. Con queste dosi io ho ottenuto 23 muffin. Se gradite potete spolverizzare con dello zucchero a velo

Mini Torte Golose..

Ricetta di silvanaincucina del blog *Profumi Sapori & Fantasia....* http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/

Mini-torte golose..sono piccole ma invitanti! Soffici che si sciolgono in bocca al primo morso....ricche di yogurt, gocce di cioccolato e mandorle.

Ingredienti: Mini torte golose (il vasetto misuratore è quello dello yogurt)

- *1 vasetto di yogurt (alla vaniglia)*
- *1 vasetto di farina di mandorle*
- *1/2 vasetto di fecola di patate*
- *1 vasetto di farina 00*
- *2 vasetti di zucchero semolato*
- *1 vasetto di olio di semi di mais*
- *3 uova*
- *1 bustina di lievito per dolci*
- *2 manciate di gocce di cioccolato*
- *poco zucchero in granella*

Procedimento

In una ciotola, mescolare con una frusta le uova con lo zucchero poi aggiungere lo yogurt e amalgamare bene.

A parte setacciare la farina con la fecola ed il lievito e unire la farina di mandorle.

Aggiungere al composto di uova a cucchiaiate, alternando a filo l'olio...mescolare bene e l'impasto è fatto.

Prendere degli stampi di silicone (non vanno imburrati e sformano che è un piacere i dolci) della forma che volete, versare l'impasto ottenuto fino a 3/4 di ogni alveolo, poi sopra spargere le gocce di cioccolato e un po' di zucchero in granella .

Infornare già caldo a 180° statico, per 15-20' fino a che saranno gonfie e dorate.

Il cioccolato affonda in cottura e lo zucchero in granella caramella leggermente.

Mini Muffin Allo Yogurt

Ricetta di Susanna del blog *Lo Scrigno delle Bontà...*
http://blog.giallozafferano.it/loscrignodisusy/

questi muffins sono una meraviglia di sofficità e di profumo ed hanno sempre un successone quando li porto in dono ad amici e parenti.
li faccio in pirottini di piccole dimensioni in modo da poterli mangiare in un paio di morsi così si possono assaggiare tutte le varianti
La prima volta che li ho mangiati eravamo ad una specie di pic nic organizzato da un gruppo sportivo che aveva dato il compito alle donne partecipanti di preparare i dolci per il dopo-pranzo.

tutte ci siamo sbizzarrite con dolci, biscotti e crostate varie ma una signora in particolare si è distinta portando in tavola una grossa cesta coperta da una tovaglia di cotone e quando l'ha scoperta.... Voilà! ci saranno stati almeno un centinaio di questi buonissimi dolcetti!
avevo già deciso di chiederle la ricetta ancor prima di assaggiarli, ma dopo il primo morso...mmmmmmm.... mi sono catapultata dalla signora in questione con in mano una penna e un pezzo di tovaglia di carta prontamente strappato dal tavolo dove avevo appena finito di pranzare e l'ho sfiancata finché sono riuscita a carpirle la ricetta dei mitici mini-muffins.
da quella volta li ho fatti decine e decine di volte ed ogni volta è come la prima.....non riesco a fare a meno di mangiarne almeno un paio appena tolti dal forno o quasi e poi da freddi devo trattenermi altrimenti non arrivano al giorno successivo
ed ora la svelo anche a voi questa mitica ricetta, ma mi raccomando...fatene buon uso

Ingredienti:

- *2 uova*
- *200 gr di zucchero*
- *150 gr di olio*
- *250 gr di yogurt bianco intero*
- *400 gr di farina*
- *la scorza grattugiata di un limone*
- *1 bustina di lievito per dolci*
- *sale*
- *pirottini di carta forno diametro 21 mm*

per decorare a piacere:
gocce di cioccolato, canditi, marmellata, confettini colorati, granella di nocciole, uvetta, granella di zucchero...

Procedimento:

in una ciotola versate le uova con lo zucchero e mescolate energicamente fino a farle montare un po', allora unite gradatamente l'olio, lo yogurt, il sale la scorza del limone e per ultima la farina setacciata con il lievito.

abbiate cura di far amalgamare gli ingredienti man mano che li aggiungete, e poi con l'aiuto di un cucchiaio riempite per circa la metà i pirottini che avrete precedentemente disposti uno accanto all'altro sulla placca del forno (attenzione a non farli toccare fra loro, però!)

sopra ad ogni pirottino con l'impasto versate le gocce di cioccolato e i canditi o quello che avete scelto come decoro; passate la placca in forno già caldo a 180° e lasciate cuocere per 8-10 minuti, regolatevi che i mini muffins dovranno lievitare fino a far capolino dal pirottino di carta e dorarsi leggermente.

con queste dosi e con i pirottini di diametro 21mm si ottengono circa 50 – 60 dolcetti.

Choco-Banana Muffins

Ricetta di Giulia del blog *"Love at first bite"*
http://loveatfirstbite-giulia.blogspot.com/

Ingredienti per i muffin choco-banana

- *4 banana molto mature*
- *250g di farina, un pizzico di sale*
- *100ml di latte*
- *2 uova*
- *1 bustina di lievito vanigliato*
- *1 cucchiaino di bicarbonato di sodio*
- *125g di burro*
- *125g di zucchero*
- *150g di gocce di cioccolato,*
- *qualche goccia di succo di limone*

Procedimento:

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e sbattetelo per circa 3-4 minuti con lo zucchero. Aggiungete le uova una ad una e sbattete il tutto. Schiacciate la polpa delle banane spruzzandoci sopra qualche goccia di limone per evitare che anneriscano, poi aggiungete la semi-purea al composto sopra. Aggiungete il latte. Setacciate la farina, il lievito, il bicarbonato e il sale in una ciotola ed aggiungeteci tutto il composto preparato sopra. Sbattete per circa 5-6 minuti fino a che tutti gli ingredienti saranno amalgamati. Per ultimo aggiungete le gocce di cioccolato e mescolate per un'ultima volta bene con un cucchiaio di legno. Riempite dei muffin cases- ne verranno all'incirca 16- quindi se usate una "teglia" da 12-dovrete cuocere in due volte separate. I muffin si gonfieranno in cottura per cui riempite i muffin cases a poco più di metà! Infornate a 180° per 25 minuti!!

Muffins Allo Yogurt

Ricetta di Paola del blog Cucinare.. La Mia Passione
http://nonna-papera.blogspot.com/

Ingredienti:

- 120gr farina (60gr farina "00" + 60gr farina Manitoba)
- 80gr zucchero
- 1 uovo
- 30gr burro
- 25ml latte
  1 yogurt
- 1/2 bustina lievito

Preparazione:

Preparare 6/7 stampini per muffins con relativi pirottini. Accendere forno a 180°C.
Mescolare le farine con lo zucchero e il lievito in una ciotola capiente.
In un'altra ciotola più piccola sciogliere il burro e unirlo all'uovo, lo yogurt e mescolare bene il tutto.
Unire i liquidi ai solidi e mescolare velocemente, unendo il latte fino ad ottenere un impasto morbido.
Versare composto nei pirottini dentro gli stampini e mettere in forno.
Cuocere per 25 minuti, o finché non sono belli dorati, poi prova stecchino e mettere a raffreddare su gratella.

Sono parecchio buoni così come sono, senza tanti fronzoli o cose strane sopra e dentro, ma se proprio non potete farne a meno beh.. con spolverata di zucchero a velo sono molto carini ed invitanti, magari accompagnati da una tazza di tè alle cinque di pomeriggio.. ma anche con il latte la mattina a colazione.. insomma ogni momento è quello giusto per questi muffins, almeno secondo me!!
Ovviamente io ho fatto la mia solita aggiuntina.. 50gr di scorzette d'arancia candita nell'impasto, giusto per dargli quel qualcosa in più.. ed in effetti..
Siccome da quando ho fatto questa ricetta me ne sono realmente innamorata, appena rientrata dalla Germania ho voluto rifarmeli, stavolta usando un preparato di farina per dolci (contenente farina, lievito e aroma di vaniglia già proporzionato per fare torte e dolci).

...risultato spettacolare anche questa volta, con in più un gustino tipo "cremcaramel" dovuto alla vaniglia che c'è nel preparato.. sembrano più cupcakes che muffins e sono lievitati meno che con l'altra ricetta "tradizionale".

Muffins Con Cuore Di Marmellata

Ricetta di Caro del blog *Le Chateau des gourmandises*
http://blog.giallozafferano.it/chateaugourmand/

Ingredienti:

- 150g cioccolato fondente
- 80g burro (fuso)
- 2 uova
- 70g zucchero
- 30g farina
- 70g marmellata di albicocche

Procedimento:

1) Sciogliere 50g di cioccolato fondente e unirvi la marmellata, poi mettere in freezer coperto da pellicola per circa 30 minuti.
2) Sciogliere i restanti 100g di cioccolatocol burro fuso e lasciar intiepidire.
3) Con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero aggiungendo la farina a poco a poco.
4) Quando il composto è filante e spumoso unire il composto di cioccolato e burro e mescolare delicatamente (dal basso verso l'alto).
5) Versare l'impasto negli stampini,riempendone 2/3.
6) Tirare fuori dal freezer il composto di cioccolato e marmellata, che si deve essere ben solidificato, e formare delle palline che vanno messe all'interno degli stampini (sul composto dei muffins).
7) Infine ricoprire ogni stampino con un po' di altro impasto, in modo da "chiudere" il muffin.
8) Cuocere a 200° per 12 minuti circa.

Quando li sfornate fateli raffreddare bene prima di assaggiarli, perché la bontà di questi muffin sta proprio nel contrasto del "solido" dell'impasto e dell'umido del ripieno, infatti appena si addenta il dolcetto il sapore è veramente inconfondibile!! Cioccolato fuso e marmellata d'albicocche!! Ricorda vagamente il ripieno della sacher, sarà per questo che sono così buoni!! Provateli assolutamente.

Bon appetit!!

Muffins Con Albicocche Secche E Mandorle Tritate

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda
http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Quando ho visto la raccolta dell'amica Tatam non ho potuto proprio resistere.. d'altra parte erano giorni che pensavo di utilizzare le albicocche secche in un dolce, visto che, le ho scoperte da un anno circa, e devo ammettere che mi piacciono da matti, così...mi sono messa subito all'opera preparando questi Muffins e oggi che il tempo è così uggioso, mi sembra l'occasione giusta per presentarvi questa delizia per il palato ☺

Ingredienti:

- ✓ 4 uova
- ✓ 1 bustina di vanillina
- ✓ 1 bustina di lievito per dolci
- ✓ 100 gr di farina
- ✓ 80 gr di burro
- ✓ 50 gr di farina di mandorle
- ✓ 50 gr di zucchero
- ✓ 40 di zucchero di canna
- ✓ albicocche secche (q.b.)
- ✓ mandorle tritate (q.b.)

Preparazione:

Unire lo zucchero con quello di canna e sbattere il burro sciolto a temperatura ambiente, rendendolo cremoso, adesso aggiungiamo le uova, ma uno per volta sempre mescolando bene. Aggiungiamo le farine con il lievito setacciato.

Posizioniamo i pirottini di carta all'interno dello stampo e versiamo il composto, aggiungendo 2/3 pezzi di albicocca e spolverando con le mandorle. Inforniamo a 180 gradi per 20 minuti.

Muffins Con Cuore Di Crema Di Cioccolata All'amaretto

Ricetta di Puffin del blog *Puffin in cucina.. e non solo*
http://puffinincucina.blogspot.com/

Ingredienti (12 muffins):

- ✓ 140 gr di farina 00
- ✓ 110 gr di farina di riso
- ✓ 125 gr di zucchero
- ✓ 2 uova
- ✓ 1 bustina di lievito
- ✓ 60 gr di burro
- ✓ 100 gr di ricotta
- ✓ 100 ml di latte intero
- ✓ crema di cioccolata all'amaretto
- ✓ zucchero a velo

Procedimento:

In una ciotola mescolare gli ingredienti secchi (farine, lievito e zucchero); in un'altra sbattere le uova con la ricotta, il burro fuso e freddo ed il latte. Unire i due composti e amalgamare il tutto.
Riempire i pirottini con una parte del composto (per meno dei 2/3) circa una cucchiaiata, versare al centro di ogni muffin un cucchiaino di crema all'amaretto e ricoprire con un altro cucchiaino di composto.
Infornare per 20 minuti nel forno caldo a 180°C.
Sfornare e spolverare di zucchero a velo...

Tortine con Panna Marsala e Gocce di Cioccolato

Ricetta di Silvana del blog *Profumi Sapori & Fantasia....* http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/

Tortine con panna marsala e gocce di cioccolato, ho voluto sostituire il rum col marsala all'uovo, per dare un tocco in più, panna e gocce di cioccolato rendono golosissime queste tortine dalle forme più belle, girasoli e dalie, stampi di silicone decorativi, ma si possono usare stampi per muffin o altre forme preferite.

Ingredienti:

- 250 g. di farina 00
- 200 ml. di panna fresca
- 250 g. di zucchero semolato
- 3 uova
- 2 manciate di gocce di cioccolato infarinate e setacciate
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiai abbondanti di Marsala all'uovo (o liquore a piacere)
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo per decorare

Procedimento

Accendere il forno a 180° statico.

Nella ciotola dello sbattitore montare a crema soffice le uova intere con lo zucchero, quando si otterrà un composto ben gonfio, spegnere le fruste elettriche e lavorare tutti gli altri ingredienti con una spatola o un cucchiaio di legno.

Aggiungere al composto la panna non fredda (io la scaldo leggermente nel micro per qualche secondo), mescolare dall'alto al basso, poi a pioggia la farina già setacciata al lievito, il liquore, le gocce di cioccolato, il sale e mescolando sempre con delicatezza.

Versare l'impasto ottenuto negli alveoli dello stampo che preferite, per 2/3, infornare per 20-25', a cottura quando sono belli gonfi e dorati metterli a raffreddare su una gratella, dopo 10' sformarli e lasciarli raffreddare completamente, spolverizzare con zucchero a velo o cacao amaro.

Muffin Leggeri al Bergamotto con Dadi di Cioccolato

Ricetta di Valeria del blog *Vaniglia, Zenzero e Cannella*
http://vanigliazenzeroecannella.blogspot.com/

Ingredienti:

- ✓ 125 g di farina
- ✓ 3 albumi
- ✓ 60 g di zucchero
- ✓ 20 ml di olio evo
- ✓ 1 cucchiaino di lievito per dolci
- ✓ scorza di limone e arancia grattugiata
- ✓ dadi di cioccolato (o pezzi o gocce)

Procedimento:

Montare a neve gli albumi con lo zucchero, quindi aggiungere farina e lievito setacciati insieme.

Aggiungere l'olio aromatico e le scorzette di agrumi.

Unire i pezzetti di cioccolato, conservandone un po' per la superficie. Versare l'impasto negli stampi per muffin imburrati e infarinati (oppure in silicone) e guarnire con altri pezzi di cioccolato.

Cuocere a 180° per 20 minuti, sfornare e lasciare raffreddare.

Mini Muffins ciocco-arancio

Ricetta di tatam del blog [*Dolci Creazioni.. e non solo..tatam*](http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/)
http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/

Questi mini muffins sono perfetti per chi è intollerante alle uova o al burro e risulteranno morbidissimi ed umidi.

Ingredienti per circa 20 mini muffins (ma dipende da quanto li farete grandi)

- *100 gr di farina 00*
- *150 gr di zucchero*
- *38 gr di preparato per cioccolata calda (ciobar)*
- *215 gr di latte*
- *mezzo bicchierino di olio di semi di girasole (circa 20 gr)*
- *mezza bustina di lievito per dolci*
- *15 gr di brandy*
- *mezza fialetta di aroma all'arancia*

Mettere tutti gli ingredienti secchi in una ciotola e mescolare, poi aggiungere l'aroma, l'olio e pian piano il latte, mescolando con una frusta a mano e cercando di non formare grumi. Se userete le fruste elettriche state pronti a schizzi dappertutto 😀

Versare il composto in stampini in silicone per muffins o cupcakes fino quasi al bordo. Io non ho usato i pirottini perché non li avevo della misura giusta.

Infornare, a forno già caldo, a 180°. Controllare la cottura perché, essendo appunto piccolini, cuoceranno velocemente ma vale sempre la prova stecchino..infilato nei muffins ne deve uscire umido ma non bagnato.

Sfornare i muffins e lasciarli raffreddare bene.

Toglierli dagli stampini e spolverarli con zucchero al velo e cacao amaro.

Muffins Alle Carote E Nocciole

Ricetta di dolcemela del blog *Profumo di glicine..*
http://blog.giallozafferano.it/dolcemela/

Ingredienti per 13-14 pirottini

- *200 gr di farina 00*
- *100 gr di nocciole tostate e tritate*
- *100 gr di zucchero semolato + 50 gr di zucchero a velo*
- *200 gr di panna fresca*
- *200 gr di carote*
- *2 uova + 1 albume*
- *1 bustina di lievito per dolci*
- *1 pizzico di sale*

Per prima cosa tritare le carote con una grattugia a fori piccoli. Mescolare la farina, il lievito, lo zucchero e 50 gr di nocciole tritate.
In un'altra ciotola mescolare la panna con le uova battute, unire i due composti, unire anche le carote e un pizzico di sale, mescolare velocemente con la forchetta.
Distribuire l'impasto nei pirottini (io ho usato quelli di alluminio e li ho dovuto imburrare, se usate quelli di carta non c'è bisogno di fare quest'operazione e sono pure più carini).
Riempiteli fino a 3/4 e infornate a 170° per 20'
Nel frattempo battete l'albume con lo zucchero a velo e gli altri 50 gr di nocciole tenute da parte, formate una cremina e distribuitela sui muffin già cotti. Rimetteteli in forno spento e lasciateli per una decina di minuti, la glassa si asciugherà e a questo punto saranno pronti per essere gustati.... dal profumino che sentirete sono sicura che non riuscirete ad aspettare che si raffreddino!!

Cheesemuffin Ai Frutti Di Bosco

Ricetta di Simona del blog *All my love*
http://punkyprincessincandyland.blogspot.com/

Ingredienti:

- 100 gr farina per dolci
- 100 gr zucchero
- 200 gr Philadelphia Kraft
- 250 gr ricotta
- 2 uova
- 40 gr di burro
- 1 bustina di vanillina
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- frutti di bosco surgelati

In una ciotola unite la farina, lo zucchero, il lievito (setacciandolo con un colino) e la vanillina.
Prendete un'altra ciotola e unite la ricotta, la Philadelphia, le uova e il burro.
Prendete un frullatore a frusta e amalgamate questi ultimi ingredienti, fino a ottenere un composto cremoso;
e infine unite il composto secco a quello umido e mescolate con un cucchiaio di legno.
Preparate i pirottini nell'apposita teglia da muffin e riempiteli per 3/4 con l'aiuto di un cucchiaio.
Infornate per 20 minuti a 180°
Toglieteli dal forno e fateli raffreddare. (Non prendete paura se l'aspetto dei vostri muffin dopo averli tolti dal forno, cambia rispetto alla foto sotto....è l'effetto "torta cheesecake"...l'impasto scende e i muffin si "sgonfiano")

Appena saranno freddi, spalmate su ogni muffin la marmellata ai frutti di bosco con una spatola e cospargete con i frutti di bosco (che avrete scongelato qualche ora prima).
Metteteli in frigo e gustateveli il giorno seguente....saranno più buoni!!

Muffin Alla Frutta Con Pasta Sfoglia Veloce

Ricetta di Vicky del blog *Arte in Cucina*
http://blog.giallozafferano.it/vickyart/

Preparation time: 10 minute(s)

Cooking time: 25 minute(s)

Number of servings (yield): *8*

Ingredienti

- Pasta sfoglia veloce o qualsiasi
- 60 grammi di farina di riso
- 20 grammi di margarina
- 60 grammi di latte di soia
- 30 grammi di zucchero
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 uovo
- 1 prugna

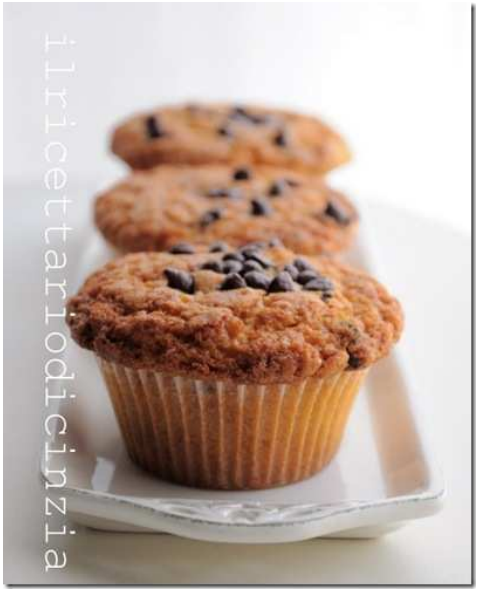
Procedimento

1. In una terrina amalgamare le uova con lo zucchero e la margarina, aggiungere la farina, il latte, la prugna tritata e infine il lievito.
2. Con un coppa pasta ritagliare la sfoglia, sistemarla nei pirottini di carta, versarvi la crema, infilare un pezzetto di prugna e cospargere di zucchero.
3. Infornare a 200 gradi circa 25 minuti.
4. Bon appétit..

Copyright © Vickyart.

Muffin Con Gocce Di Cioccolato Soffici

Ricetta di Cinzia del blog *Il ricettario di Cinzia*
http://ilricettariodicinzia.blogspot.com/



Ingredienti (per 13 muffin)

- 290gr di farina
- 1 bustina di lievito
- 220gr di zucchero di canna
- i semini di una bacca di vaniglia
- 160ml di olio di semi
- 125ml di latte
- 100 gr di cioccolato a pezzetti

Accendi il forno a 180°, statico.

In una ciotola capiente metti la farina, lo zucchero, il lievito e i semini di vaniglia. Nella caraffina versa l'olio, le uova e il latte.

Con la forchetta mescola i liquidi rompendo i tuorli delle uova, versali nella ciotola con la farina e con la forchetta mescola rapidamente (meno li mescoli più saranno soffici :-) aggiungi la maggior parte del cioccolato.

Versa con il dosatore del gelato (me l'ero dimenticata nel conto degli attrezzi da utilizzare, ma puoi usare anche un cucchiaio) nello stampo da muffin foderato con i pirottini.

Aggiungi qualche pezzetto di cioccolato su ogni muffin e inforna per circa 15 minuti.

Puoi mangiarli sia caldi sia tiepidi sia freddi... Sono comunque ottimi!!!

Muffins per festeggiare

Ricetta di Vic del blog *Cucinare con Vic*
http://blog.giallozafferano.it/dilettaticonme/

Ingredienti per 12 muffins

- *250 gr di farina*
- *2 cucchiaini di lievito*
- *1 bustina di vanillina*
- *2 uova*
- *150 gr di zucchero*
- *125 gr di yogurt bianco*
- *60 gr di olio di semi*
- *1 mela*

Con una frusta ho sbattuto le uova con lo zucchero e un pizzico di sale.

Ho aggiunto lo yogurt e l'olio di semi.

A questo punto ho messo anche la farina mescolato alla vanillina e il lievito.

Una volta mescolato per bene aggiungo la mela sbucciata e tagliata in pezzi piccoli.

Messo nella teglia per i muffins con i pirottini all'interno inforno a 175° per 25 minuti.

Ecco qua semplice e veloce e anche molto buoni.

Muffins Alle Carote

Ricetta di Grazia del blog *Grazia in cucina*
http://blog.giallozafferano.it/graziaincucina/

Ingredienti (a me è venuta una dozzina di muffins):

- *3 uova*
- *90 gr di burro*
- *90 ml di panna*
- *125 gr di zav (zucchero a velo)*
- *200 gr di farina di riso*
- *1/2 bustina di lievito x dolci*
- *200 gr di carote*
- *20 gr di gocce di cioccolato*

Procedimento:

Pulire e le carote e grattugiarle, appoggiarle in un piatto e porre sopra un tovagliolo x far assorbire l'acqua intanto che preparate l'impasto. Lavorare il burro con lo zav fino a ottenere un impasto gonfio, aggiungere le uova uno alla volta e poi la farina setacciata insieme al lievito;aggiungere la panna,le carote e le gocce di cioccolato. Versare negli stampi fino a + della metà e infornare a 180° x 20 m (prova stecchino). Far raffreddare i muffins e spolverizzare con zav...servire..ottimi x la colazione, l'ora del tè.....o quando volete...^_^

Dolcetti Al Cioccolato

Ricetta *Profumi, Sapori & Fantasia..*
http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/

Dolcetti al cioccolato, ho utilizzato un multi-stampo in silicone, e l'impasto al cioccolato, soffici questi dolcetti e poi molto carini, sembrano dei mini-budini, anche riempiti nel piccolo incavo con: marmellata, panna montata o crema.

Ingredienti

- *250 g. di farina 00*
- *50 g. di fecola*
- *3 uova*
- *100 g. di burro*
- *200 g. di zucchero*
- *200 ml. di latte*
- *4 cucchiai di cacao amaro (io avevo solo quello zuccherato)*
- *1/2 bustina di lievito per dolci*
- *1 bustina di vanillina*
- *1 pizzico di sale*

Procedimento

In una ciotola, con le fruste elettriche, montare a crema soffice le uova con lo zucchero, aggiungere il burro fuso ma tiepido, e a cucchiaiate la farina già setacciata con il cacao, lievito, fecola e vanillina, alternando col latte fino ad avere un impasto morbido e cremoso.

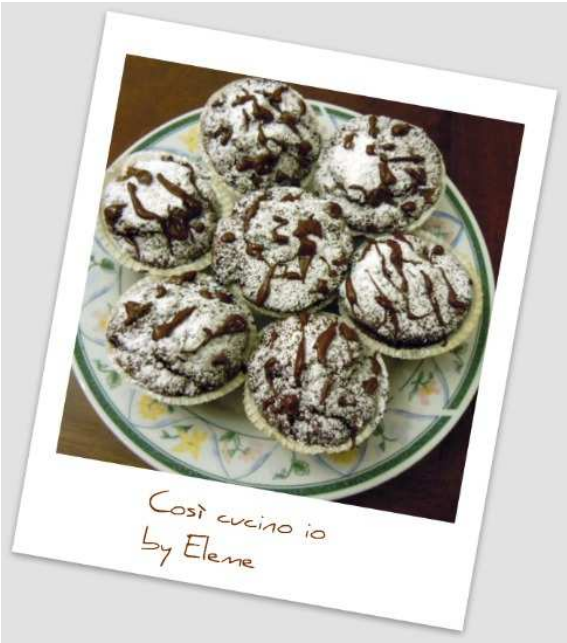
Distribuire l'impasto negli alveoli di stampi al silicone decorati, ne escono almeno 12, infornare già caldo per 20' circa, a cottura sfornare e dopo 10' sformare su una gratella e farli raffreddare.

A piacere farcirli con crema, panna o marmellata.

Muffins Cioccolato E Pere

Ricetta di Eleme del blog *Così cucino io*
http://blog.giallozafferano.it/eleme/

Volevo fare *muffins*, ma non i soliti *muffins*. Avevo voglia di qualcosa di nuovo, ma nello stesso tempo, semplice e veloce. Allora, perché non aggiungere le pere che, si sa, vanno a nozze con il cioccolato e decorare la superficie del muffin cotto con gocce di cioccolato fuso? Idea ottima.....



Ingredienti (8 muffins):

- *160 gr. di farina 00*
- *125 gr. di zucchero*
- *60 gr. di burro*
- *35 gr. di cacao amaro*
- *50 gr. di cioccolato fondente*
- *6 gr. di lievito*
- *un uovo*
- *125 gr. di panna*
- *un cucchiaino di miele*
- *un pizzico di sale*
- *un pizzico di vaniglia*
- *2 pere williams*

Sbattere lo zucchero con il burro fino a ottenere una crema; aggiungere l'uovo e il miele e amalgamare. Unire la farina setacciata con il lievito alternando con la panna. Aggiungere il sale e il cacao. Pelare e tagliare a dadini le pere e unirle al composto. Mescolare con cura quindi mettere l'impasto nei pirottini da muffin e infornare a 165° per 20-25 minuti.

Far raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

Fondere, a bagnomaria, il cioccolato, farlo intiepidire e colarlo, aiutandosi con una forchetta, sui muffins in modo da far cadere gocce irregolari che decoreranno e daranno un gusto in più ai nostri meravigliosi dolcetti.....

Muffins Senza Glutine Con Gocce Di Cioccolato

Ricetta di Sara del blog Sara, elfa pasticciona
http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/

Ingredienti (dose per 8/9 muffins)

- *1 uovo*
- *60 gr di farina (senza glutine)*
- *60 gr di zucchero*
- *60 gr di burro*
- *45ml di latte*
- *1 cucchiaino di lievito vanigliato*
- *gocce di cioccolato a piacere*

Ho mescolato l'uovo e lo zucchero, ho aggiunto il burro, la farina e il latte. Infine ho unito il lievito e le gocce di cioccolato, diviso il composto nei pirottini e messo in forno a 160° per 20 minuti.

http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/muffin-dolci-e-muffin-salati-senza-glutine/

Muffins Alle Amarene

Ricetta di Grazia del blog *Grazia in cucina*

http://blog.giallozafferano.it/graziaincucina/

Ingredienti:

- *3 uova*
- *90 gr di burro*
- *90 ml di panna*
- *125 gr di zav*
- *100 gr di farina di riso*
- *100 gr di farina*
- *1/2 bustina di lievito x dolci*
- *amarene sciroppate (x me fabbri)*

Crema al burro:

- 60 gr di burro
- 60 gr di zav
- gocce di vaniglia

Procedimento:

montare il burro sciolto con lo zav e poi aggiungere uno alla volta le uova , le farine setacciate insieme al lievito e per ultimo la panna (se risulta denso potete aggiungere altra panna), mettere le amarene e riempire gli stampini , cuocere x 20 m e lasciar raffreddare del tutto prima di decorare.

Per la crema ho mescolato il burro sciolto con lo zucchero a velo e insaporito con alcune gocce di vaniglia e messo in frigo nell'attesa che i muffins si raffreddassero.

Ho riempito una sacca a poche e decorato i muffins guarnendo con amarene e confettini....buonissimi....

vanno tenuti in frigo x via della crema al burro....

Muffins Alla Ricotta E Composta Di Arance

Ricetta di Sara del blog *Sara, elfa pasticciona*

http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/

Ingredienti:

- *125 gr di farina 00*
- *70 gr di zucchero di canna*
- *100 gr di ricotta*
- *60 gr di composta di arance*
- *1/2 bustina di lievito*
- *1/2 bicchiere di succo d'arancia (io non l'avevo, ho messo un po' d'acqua)*
- *1 pizzico di cannella*

Ho messo in una terrina tutti gli ingredienti, prima quelli secchi, poi gli altri, e ho mescolato con la frusta.
Ho messo l'impasto in 6 pirottini larghi e infornato nel forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

Ho lasciato raffreddare e spolverato di zucchero a velo.

Muffins Alla Zucca

Ricetta di Eleme del blog *Così cucino io*

http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/

Ingredienti:

- *250 gr. di polpa di zucca cotta a vapore*
- *150 gr. di farina 00*
- *100 gr. di zucchero*
- *2 uova*
- *una bustina di lievito*
- *un cucchiaio scarso di cannella in polvere*
- *un pizzico di vanillina*
- *sale*
- *2 cucchiai di cioccolato a scaglie*
- *un cucchiaio di rum*
- *zucchero a velo*

Schiacciare con la forchetta la polpa di zucca.

Montare tuorli e zucchero finché il composto sarà spumoso, incorporare delicatamente la farina setacciata con il sale, il lievito e la vanillina. Aggiungere la zucca e la cannella e amalgamare con cura.

Montare gli albumi a neve ben soda e incorporarli al composto .

Mettere l'impasto in una sac a poche e dividerlo in 12 pirottini di carta inseriti nello stampo per muffins e far cadere su ogni muffin alcune scagliette di cioccolato.

Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Sfornare, far raffreddare, spolverare, a piacere, con poco zucchero a velo e servire.

Banana Bread Muffin E Nutella!

Ricetta di Gioia del blog *In cucina con Gioia*

http://incucinacongioia.blogspot.com/

La ricetta originale del Banana Bread, il plum-cake alla banana tipico dei paesi anglosassoni, l'ho trovata navigando su internet in un sito inglese, per cui le dosi erano date in cups&spoons e così le ho lasciate. Io poi ho voluto provare la variante a muffin!Per fare le conversioni con il nostro sistema di misurazioni potete consultare questo utilissimo pdf!

Ingredienti

- *2 banane medie mature*
- *1 ½ tazza di zucchero*
- *1 tazza di margarina*
- *3 uova*
- *3 tazze di farina*
- *1 cucchiaino di sale*
- *1 cucchiaino di lievito*
- *1 ½ cucchiaino di bicarbonato*
- *1 tazza di latte*
- *1 ½ cucchiaino di vaniglia*
- *1 tazza di granella di nocciole*
- *1 limone*
- *1 confezione di Nutella*

Preparazione

Pelate le patate e schiacciatele con una forchetta (spruzzatele con un goccio di limone affinché non si anneriscano).
Mescolate insieme lo zucchero e la margarina, aggiungete le uova e frullate tutto insieme. Pian piano aggiungete la farina, il lievito, il sale, il bicarbonato, la vaniglia, la granella di nocciole. Infine unite al composto il latte e la polpa delle banane e continuate a girare con una spatola.
Distribuite il composto negli stampini precedentemente imburrati e infarinati fino a ¾ poi aggiungete ad ogni porzione un cucchiaio abbondante di Nutella e ancora un po' di granella di nocciole. Adesso infornate a 180° per circa mezz'ora (fate la prova stecchino per vedere se son pronti).

Buonissimi e ancora più goduriosi con la Nutella, provate! ;-)

Muffin Animaletti

Ricetta di Valeria del blog Vaniglia, Zenzero e Cannella

http://vanigliazenzeroecannella.blogspot.com/

Un altro pezzo di buffet... muffin con dadi di cioccolato bianco, o fondente, decorati con le facce di animaletti in pasta di zucchero, o di mandorle, attaccata con un po' di crema al burro all'arancia.

Ingredienti (ho ricavato 30 muffin):

- *190 g di burro*
- *100 g di dadi di cioccolato fondente*
- *100 g di pezzi di cioccolato bianco*
- *380 g di farina*
- *200 ml di latte*
- *1 bustina di lievito in polvere*
- *1 pizzico di sale*
- *3 uova*
- *1 bacca di vaniglia (polpa)*
- *200 g di zucchero*

Procedimento:

Lavorare il burro a pomata con lo zucchero, quindi aggiungere le uova una per volta e lavorare a crema.
Aggiungere il latte tiepido poco alla volta, sempre mescolando, quindi gli ingredienti in polvere setacciati insieme.
Quando il composto sarà cremoso e senza grumi, dividerlo a metà e aggiungere ad uno i dadi di cioccolato fondente, e all'altro i pezzi di cioccolato bianco.
Versare i composti nei pirottini da muffin (io uso quelli in silicone), e cuocere a 180° per 20-25 minuti.
Una volta cotti, lasciarli raffreddare, quindi sformarli e metterli nei pirottini di carta puliti.
Preparare la crema al burro (burro e zucchero a velo a pomata, con zucchero in quantità doppia rispetto al burro, e aromatizzato a piacere con qualche goccia di aroma), spalmarne un po' sulla superficie ed incollare le facce degli animaletti.
Questi simpatici dolcini possono essere incartati uno ad uno, oppure tutti insieme in un vassoio, chiuso con il cellophane. Ecco i miei amichetti...

Muffins Alla Mela E Canapa

Ricetta di Elettra del blog La Cucina Vegana di Elettra

http://lacucinavegana.blogspot.com/

Per la colazione, ieri mi sono svegliata presto ed ho preparato questi muffins delicati.

Ingredienti:

- ✓ *200 g di farina e lievito per dolci*
- ✓ *50 g di amido di mais*
- ✓ *100 g di zucchero di canna*
- ✓ *1 cucchiaino di cannella*
- ✓ *1 pizzico di sale*
- ✓ *200 ml di latte di soia alla vaniglia*
- ✓ *100 ml di olio di semi*
- ✓ *2 mele Golden*
- ✓ *1 noce di burro di soia*
- ✓ *stampo in silicone per 6 bordelais*
- ✓ *Croccantini di canapa dolci*

Procedimento:

In una ciotola, versare farina, amido, zucchero, cannella e sale.
Shakerare latte e olio e versarli nella ciotola, mescolando bene.
Sbucciare le mele, tagliarle a pezzetti nella ciotola ed amalgamarle all'impasto.
Imburrare lo stampo, versare i croccantini, quindi versare l'impasto e spolverizzare ancora con i croccantini.
Infornare a 200 gradi per 30-35 gradi.
Sfornare i muffins e lasciarli raffreddare prima di degustarli.

Trionfo Di Cioccolato E Arance

Ricetta di Gioia del blog *In cucina con Gioia*

http://incucinacongioia.blogspot.com/

Ingredienti

per le tortine:

- *3 uova*
- *300 gr. di farina*
- *200 gr. di zucchero*
- *80 gr. di cacao amaro*
- *170 gr. di burro*
- *10 gr. di cioccolato fondente*
- *1 bustina di lievito*
- *1 bustina di vanillina*
- *1 arancia (succo e buccia grattugiata)*

per la glassa:

- *500 gr. di cioccolato fondente*
- *1 bicchiere di latte*
- *1 noce di burro*

per le arance caramellate:

- *2 arance*
- *100 gr. di zucchero*
- *4 bicchieri di vino rosso*
- *2 cucchiaini di cannella*
- *5 chiodi di garofano*

Preparazione

Iniziamo a preparare l'impasto per le tortine: montate gli albumi a neve e mettete da parte. Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero e poi unite il burro. Unite la farina, il lievito e la vanillina. Aggiungete all'impasto il cacao amaro e il cioccolato fondente (precedentemente fatto fondere in un pentolino) continuando a frullare bene. Per ultimi aggiungete la scorza e il succo dell'arancia. Quando il composto sarà bene amalgamato distribuirlo negli stampini e mettete in forno a 180° per circa mezz'ora... tenete d'occhio.

Nel frattempo preparate le arance caramellate: lavate le arance e tagliatele a rondelle di circa 3 mm. Mettetele (un paio per volta) in un pentolino con lo zucchero, il vino, i chiodi di garofano e la cannella e fate cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora fino a quando il vino non si sarà ristretto. Tirate le arance fuori e asciugatele su carta assorbente, mettetele poi su carta da forno e passate in forno per altri 10/15 minuti... la vostra cucina sarà inondata da un dolce profumo...

Infine preparate la glassa di cioccolato semplicemente facendo sciogliere il cioccolato in un pentolino con il latte e la noce di burro, mescolando bene per evitare che si attacchi...

Adesso ricoprite con una cascata di cioccolato le tortine e decorate con la fetta di arancia caramellata!

Muffins al caramello

Ricetta di Lia del blog Montagne di biscotti

http://montagnedibiscotti.blogspot.com/

Ingredienti per 9 muffins:

- 150 g di farina
- 5 g di lievito
- 1 uovo
- 125 g di yogurt
- 50 g di burro fuso
- 50 d di zucchero
- 1 cucchiaio di caramello
- 1 presa di sale

Si comincia dividendo gli ingredienti secchi da quelli umidi in due terrine diverse.

Nella terrina degli ingredienti umidi aggiungere un cucchiaino di caramello, mescolare bene, in modo che sia ben bene amalgamato.

Si accende il forno a 200°C, ventilato.

Nel mentre si mescolano il meno possibile gli ingredienti, in teoria si dovrebbe girare il mestolo nella terrina per un massimo di 12 volte.
I
infornare, dopo 5 minuti abbassare il forno a 180°C e procedere la cottura per altri 15-20 minuti a seconda di quanto li volete dorati.

Prima di servire aggiungere un po' di caramello e consumare.

Muffin Con Crema Di Nocciole

Ricetta di Laura del blog Zampette in pasta

http://zampetteinpasta.blogspot.com/

Ingredienti:

- 1 vasetto di yogurt bianco da 125 g
- 2 1/2 vasetti di zucchero
- 1/2 vasetto di olio di semi
- 4 vasetti di farina
- 2 uova
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito
- crema alla nocciola

Lavorate con una frusta a mano le uova con lo zucchero.
Unite lo yogurt, l'olio e la vanillina ed amalgamate bene. Infine, incorporate la farina setacciata con il lievito.
Mettete un po' di impasto negli stampi da muffin, versate un cucchiaino di crema alle nocciole e ricoprite con altro impasto.
Mettete in forno a 180 °C per circa 15 minuti .

Muffins Di Farro Con Frutti Di Bosco

Ricetta di Stefy del blog *Dolci ma non troppo*

http://dolcimanontroppo.blogspot.com/

Ingredienti:

- 155 gr. di farina di farro semi integrale
- 80 gr. di farina bianca 00
- 100 gr. di zucchero di canna
- 1/2 tazzine da caffè di latte
- 200 gr. di frutti di bosco surgelati
- 1 yogurt al kiwi (o in alternativa bianco intero è perfetto)
- 2 uova
- 12 gr. di lievito vanigliato
- 70 gr. di olio di semi
- sale

Procedimento:

Sbattete le uova con lo zucchero di canna, un pizzico di sale con l'aiuto di uno sbattitore elettrico. Quando saranno chiare e spumose aggiungete qualche cucchiaio di farina e amalgamate.
Versate l'olio, quindi continuando a mescolare incorporate la farina setacciata con il lievito. Aggiungete lo yogurt e la farina 00 rimasta. Unite per ultimi i frutti di bosco e amalgamateli al composto.....

Versate il composto in 10 stampini in silicone a cuore, livellate con il dorso del cucchiaio e cuocete in forno caldo a 170° per 25 - 30 minuti circa.
circa.

Muffins al riso soffiato

Ricetta di Martina del blog *nella cucina di martina*
http://blog.giallozafferano.it/cucinamartina/

Questi muffin sono nati un po' come un esperimento. L'esperimento è andato a buon fine e ci sono piaciuti tantissimo! L'aggiunta del riso soffiato all'impasto regala una croccantezza sublime.

Ecco la ricetta per circa 8 muffin medi

- 200 g. di farina 00
- 50 g. di riso soffiato
- 100 g. di zucchero
- 100 g. di burro
- 1 uovo
- 140 g. di cioccolato bianco
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

Procedimento

Intanto accendete il forno per portarlo ad una temperatura di 170 gradi.

Prepariamo l'impasto: in una terrina mettiamo l'uovo con la farina e lo zucchero. Sbattiamo con le fruste elettriche e uniamo il burro ammorbidito. Aggiungiamo la farina mescolata al lievito. A questo punto uniamo il cioccolato bianco tagliato a pezzi piccoli e il riso soffiato. Riempiamo gli stampi per i muffin fino a metà altezza. Inforniamo nel forno già calco per circa 20 minuti.

Muffins alle banane e noci

Ricetta di tatam del blog *Dolci Creazioni.. e non solo..*tatam
http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/

Devo dire che c'è differenza tra i cupcakes ed i muffins perché questi ultimi risultano un po' più consistenti nell'impasto anche perché si usano ingredienti più "pesanti" come nel caso di questi muffins che ho preparato.

Dopo questo piccolo preambolo vi lascio la ricetta di questi deliziosi muffins che, come prima esperienza, a casa sono molto piaciuti

Ingredienti per circa 15 muffins

- ✓ *230 gr di farina*
- ✓ *115 gr di noci*
- ✓ *150 gr di zucchero semolato*
- ✓ *2 uova grosse*
- ✓ *1 cucchiaino di lievito*
- ✓ *1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio*
- ✓ *1/4 di cucchiaino di sale*
- ✓ *113 gr di burro*
- ✓ *3 banane (la ricetta originale ne indicava 454gr, le mie pesavano 368)*
- ✓ *una bustina di vanillina (1 cucchiaino di estratto di vaniglia)*

In una ciotola unire tutti gli ingredienti secchi quindi farina, bicarbonato, lievito, sale e le noci tritate.

In un'altra ciotola rompere le uova sbattute leggermente, unire la vanillina (o l'estratto di vaglia se lo avete), le banane schiacciate con una forchetta e il burro precedentemente sciolto e lasciato raffreddare, e amalgamare leggermente tutti gli ingredienti.

Unire il composto liquido a quello secco e amalgamarli.

Versare il composto nello stampo in silicone per muffin, rivestito con i pirottini, riempiendo fino quasi al bordo ed infornare a 180° (in forno già caldo) e cuocere per 25-30 minuti. Controllare con la prova stuzzicadenti: inserendolo nel muffin ne deve uscire asciutto.

Lasciateli raffreddare 5 minuti nello stampo poi estraeteli.

Muffins Alla Marmellata D'arancio

Ricetta di Paola del blog CUCINARE.. LA MIA PASSIONE

http://nonna-papera.blogspot.com/

Ingredienti (per 12 muffins):

- *150gr farina manitoba*
- *150gr farina integrale*
- *1 uovo (io 2)*
- *300ml latte (mettendo 2 uova 250ml)*
- *150gr marmellata d'arancia (io 200gr)*
- *20ml succo d'arancia fresco*
- *60gr burro*
- *pizzico sale*
- *1 bustina lievito per dolci*

Preparazione:

Accendere forno a 180°C - preparare gli stampi con i pirottini di carta

Setacciare le farine con il lievito per dolci e pizzico di sale.

Sciogliere il burro e mescolarlo con la marmellata d'arancio, uovo, succo d'arancio (il latte l'ho aggiunto dopo per controllare la densità del composto via via).

Unire gli ingredienti liquidi ai secchi e mescolare bene, poi aggiunto latte fino ad ottenere composto abbastanza morbido (un po' più denso di quello per le crepes per intendersi).

Versare negli stampini fino a 3/4 e mettere in forno caldo, cuocere 20 minuti, poi prova stecchino.

Far raffreddare su una gratella, perché caldi sono buoni, ma freddi ancora meglio..

Muffin di ciliegie

Ricetta di Nunzia del blog *Miele di Lavanda*

http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Ingredienti:

- ✓ 250 gr di farina
- ✓ 150 di latte
- ✓ 120 di zucchero
- ✓ 100 gr di olio
- ✓ 3 uova
- ✓ 1 busta lievito per dolci
- ✓ ciliegie fresche (q.b.)

Preparazione:

Innanzitutto laviamo e denocciolare le ciliegie.

Lavoriamo insieme le uova con lo zucchero fino a quando non diventano crema, aggiungiamo l'olio, il latte e quindi la farina e il lievito setacciati.

Versiamo l'impasto nei pirottini di carta e quindi li sistemiamo nella teglia per muffin e inseriamo in ogni muffin le ciliegie tenute da parte.

Infornamo a 180 ° per 20/25 minuti.

Muffins

Salati

Muffins con feta e spezie

http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/

Muffins Salati Senza Glutine Con Formaggio E Olive

Ricetta di Sara del blog [*Sara, elfa pasticciona*](http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/)
http://blog.giallozafferano.it/elfapasticciona/

Ho mescolato insieme le uova col burro e la farina, ho aggiunto il sale, i cubetti di formaggio e le olive a pezzetti e infine il lievito.
Ho diviso l'impasto nei pirottini e messo a cuocere nel forno preriscaldato a 160° per 20 minuti circa.

Ingredienti (dose per 8/9 muffins)

- *2 uova*
- *50gr di farina (io ho usato quella senza glutine)*
- *50 gr di burro*
- *una presa di sale*
- *1 cucchiaino di lievito per pizza*
- *20 olive snocciolate (circa)*
- *1 fetta di formaggio tipo provola*

Muffins Con Feta E Spezie

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Muffins con feta e spezie

Ingredienti:

- 120 gr di feta
- 50 ml di olio
- 2 uova
- 200 di farina
- 100 di latte
- Sale
- Pepe
- spezie (mentuccia prezzemolo origano)
- 1 busta di lievito

Preparazione:

Laviamo, strizziamo e tagliuzziamo la mentuccia il prezzemolo e l'origano. Lavorare con una frusta prima gli ingredienti liquidi quindi battiamo le uova, aggiungiamo l'olio, il latte, a questo punto setacciamo la farina con il lievito, aggiustiamo con sale e pepe e per ultimo, sempre mescolando, ma con un cucchiaio in legno, inseriamo delicatamente la feta tagliata a cubetti piccoli e le spezie. Distribuiamo il composto nel pirottini, adagiamo il pomodorino e infornìamo a 180 gradi per 25 minuti ... carini vero?

Muffins Salati Con Ricotta E Prosciutto

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda
http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

mmm...muffins..o cupcake salati?. qualche giorno fa ho preparato i cupcake dolci con la ricotta...(qui la ricetta) la sofficità che riesce a dare la ricotta è indescrivibile, così ho pensato di riproporli ma nella versione salata che molti di voi sanno essere la mia preferita 😉

Muffins salati con ricotta e prosciutto

Ingredienti:

- ✓ 250 farina
- ✓ 1 fuscello di ricotta (250 gr)
- ✓ 150 di latte
- ✓ 1 busta lievito per lievitati salati
- ✓ 60 gr di burro
- ✓ 3 uova
- ✓ formaggio grattugiato (q.b)
- ✓ sale (q.b.)
- ✓ prosciutto crudo (q.b.)

Preparazione:

In una ciotola ho setacciato la farina, il lievito e il sale.
In un altra, ho sbattuto le uova con il latte e il burro fuso e il fuscello di ricotta.
A questo punto uniamo gli ingredienti solidi ai liquidi, e per finire inseriamo nel composto il formaggio e il prosciutto crudo sminuzzato.
Sistemiamo il tutto negli stampi da muffins, accendiamo il forno a 180 gradi per 20/25 minuti...

Muffins Salati Con Zucchine E Speck

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda
http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Muffins salati con zucchine e speck

Ingredienti:

- ✓ 2 uova
- ✓ 260 gr di farina 00
- ✓ 1 busta di lievito per torte salate
- ✓ 200 di latte
- ✓ 60 gr di burro
- ✓ 3 zucchine medie
- ✓ olio (q.b)
- ✓ 1 spicchio d'aglio
- ✓ sale (q.b.)
- ✓ pepe (q.b.)
- ✓ formaggio grattugiato (q.b.)

Preparazione:

Lavate le zucchine e tagliate à la julienne.
In una padella far soffriggere l'olio con lo spicchio d'aglio, quindi aggiungere le zucchine regolando con sale e pepe
Non appena appassite, le togliamo dal fuoco eliminiamo l'aglio e una volta fredde aggiungiamo il formaggio.
In una ciotola quindi ho setacciato la farina, il lievito e il sale.
In un altra, ho sbattuto le uova con il latte e il burro fuso.
A questo punto uniamo gli ingredienti solidi ai liquidi, e ancora le zucchine e lo speck (anch'esso à la julienne).
Sistemiamo il composto ottenuto negli stampi da muffins, accendiamo il forno a 180 gradi per 20/25 minuti...

Muffins Salati Con Funghi E Olive

Ricetta di Nunzia del blog Miele di Lavanda
http://blog.giallozafferano.it/mieledilavanda/

Muffins salati con funghi e olive

Ingredienti per 12 muffins:

- ✓ 360 g di farina
- ✓ 6 uova
- ✓ 200 ml di olio d'oliva
- ✓ 240 ml di latte
- ✓ 2 cucchiaini di sale
- ✓ una bustina di lievito
- ✓ una bustina di olive verdi denocciolate
- ✓ 2 cucchiai di formaggio (parmigiano)
- ✓ 1 manciata di funghi porcini secchi

Preparazione:

Come prima cosa mettiamo i funghi in acqua calda, poi li strizziamo un po' e li spezzettiamo grossolanamente.
Scoliamo le olive e le tagliamo a rondelle. A questo punto, in una ciotola mescoliamo la farina e il lievito, in un altra sbattiamo le uova, l'olio, il latte e lavoriamo per qualche minuto. Aggiungiamo il composto liquido alla farina e lievito, mescolando delicatamente, poi aggiungiamo le olive, i funghi, il sale e il formaggio.
Sistemiamo il composto ottenuto negli stampi da muffins (io ho usato quelli in alluminio e non ho dovuto neppure imburrarli). Accendiamo il forno a 180 gradi per 20/25 minuti...

Muffin Alla Feta, Zucchine E Yogurt

Ricetta di Loredana del blog *La cucina di mamma-Loredana*
http://lacucinadimamma-loredana.blogspot.com/

Ricetta dal sapore estivo e fresco. Anche io uso conservare la feta sott'olio con degli aromi, di solito timo fresco o santoreggia. In questa preparazione è stato utile utilizzare la feta e anche tutto l'olio che la conservava.

Ingredienti
(dose per 6 muffin)

- 150 gr farina 00
- 100 gr feta sott'olio
- olio evo 60 cl
- 125 gr yogurt greco
- 1 uovo
- 200 gr zucchine saltate in padella con olio d'oliva
- 1 bustina di lievito per torte salate
- sale

Tagliare le zucchine a rondelle e farle rosolare in padella, aggiustare di sale.

In una ciotola versare la farina, il sale , il lievito.
In un'altra ciotola riunire tutti gli ingredienti umidi, zucchine, l'uovo sbattuto, lo yogurt, la feta e l'olio di conservazione di quest'ultima.
Versare il composto umido nelle polveri, mescolare rapidamente e versare negli stampini da muffin .
Cuocere a 180° per 20'.

Muffin con Pancetta e Cipolle

Ricetta di Silvana del blog *Profumi Sapori & Fantasia....*
http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/

Ingredienti per 6 prs.

- 250 g. di farina 00
- 1/2 bustina di lievito in polvere per torte salate
- 200 ml. di latte
- 1 cipolla dorata grande
- 100 g. di pancetta a dadini piccoli (io ho usato il bacon)
- 50 g. di parmigiano grattugiato
- 50 g. di fontina a dadini piccoli
- 2 uova
- 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

In un padellino antiaderente con 2 cucchiai di olio, rosolare la cipolla tagliata fine, dopo 1' aggiungere i dadini di pancetta, mescolare bene e fare dorare (non troppo sennò diventa secca).

In una ciotola setacciate la farina, aggiungere il parmigiano, il lievito e mescolare bene con le mani, usare poi una spatola o un cucchiaio di legno per amalgamare gli altri ingredienti: le uova sbattute a parte con l'olio rimasto, il soffritto di pancetta e cipolla col fondo di cottura (lasciato intiepidire), la fontina a dadini sale e pepe.

Mescolare bene fino ad avere un composto omogeneo.

Accendere il forno a 180°, statico.

Se usate stampi di silicone non occorre imburrare e infarinare, ma se usate stampini usa e getta o quelli tradizionali da muffin, è bene procedere anche con questa fase.

Versate l'impasto nelle forme scelte fine a metà altezza, e cuocere per 20' circa fino a che saranno gonfi e dorati.

Sfornare e lasciare raffreddare per 10', poi sformarli su una gratella finché saranno tiepidi.

Muffin con Prosciutto e Funghi

Ricetta di Silvana del blog *Profumi Sapori & Fantasia....*
http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/

Ingredienti per 12 Muffins

- 250 g. di farina 00
- 1 peperone
- 1 cipolla
- 100 g. di funghi freschi (quelli che preferite) io ho usato gli Champignon
- 3 cucchiai di capperi ben lavati e asciugati
- 150 g. di prosciutto cotto a dadini
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate fini (prezzemolo,origano,ecc.)
- 2 e 1/2 cucchiaini di lievito per torte salate (istantaneo)
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1 uovo
- 60 ml. di olio extravergine
- 1 cucchiaino di senape
- 150 g. di yogurt bianco
- 50 g. di panna acida (potete aumentare lo yogurt di 50 g. se non vi piace)
- sale e pepe

Procedimento

Per prima cosa scaldare il forno a 180° statico e foderare lo stampo da muffin con pirottini di carta, così sarà più facile estrarli, dallo stampo, dopo cotti.
Sbucciare la cipolla e affettarla fine, pulire il peperone e tagliarlo a dadini così pure il prosciutto, tagliare a lamelle sottili i funghi dopo averli puliti bene.
In una ciotola mescolare la farina con i capperi, le erbe aromatiche tritate fini, il lievito, il bicarbonato sale e pepe, infine i funghi il prosciutto il peperone e mescolare bene.
A parte in una ciotola mescolare lo yogurt, l'uovo, la senape e l'olio, aggiungerli alla miscela di farina in modo graduale sempre mescolando, fino ad avere un composto ben amalgamato.
Riempire con l'impasto per 3/4 gli alveoli dello stampo da muffin e
infornare per 20-25' sul ripiano centrale del forno, a cottura sfornare e lasciare raffreddare per 10', sformarli dallo stampo e servirli caldi o tiepidi.

Muffins Ricotta E Zucca

Ricetta di Laura del blog *Nella cucina di Laura*

http://blog.giallozafferano.it/cucinalaura/

Ingredienti

- 250 gr. di farina
- 250 gr. di ricotta
- 150 ml. di latte
- 1 bustina di lievito per torte salate
- 60 gr. di burro morbido a temperatura ambiente
- 3 uova
- 50 gr. di parmigiano grattugiato
- sale q.b.
- pepe q.b.
- zucca gialla q.b.
- olio extra vergine di oliva q.b.

In una ciotola mettete le uova, sbattetele un pò ed aggiungete il burro morbido. Una volta lavorato unite la ricotta, si formerà un impasto morbido a cui aggiungerete il latte, il formaggio, il pepe ed il sale. Mescolate bene. Versate ora sul composto ottenuto la farina ed il lievito e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

A questo punto se utilizzate la zucca gialla fresca tagliatela a pezzettini e mettetela in una padella con un filo di olio, salate e cuocete per far sì che l'acqua che ha dentro si asciughi, facendo attenzione comunque che rimanga a quadratini non troppo sfatti. Fatela freddare bene ed unitela all'impasto. Mescolate tutto molto bene. Prendete uno stampo per muffins, rivestiteli con un pirottino di carta e riempiteli per circa 3/4. Cuocete in forno a 180 gradi per circa 25 – 30 minuti.

Muffins Pancetta Affumicata E Fontina Dolce

Ricetta di Simona del blog *Simona's kitchen*

http://simonaskitchen2.blogspot.com/

Muffin pancetta e fontina - Smoked bacon&cheese muffin

Ingredienti:

- 120 gr farina bianca
- 2 uova
- 50 gr Fontina dolce
- 120 gr burro
- 2 cucchiai colmi di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 50 gr pancetta affumicata a dadini
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 bustina di lievito per torte salate

Riscaldare il forno a 180° C, saltare in padella la pancetta, in modo da far sciogliere la parte grassa e rendere i dadini più croccanti. Togliere dal fuoco e mettere i dadini su un foglio di carta assorbente. Impastare la farina con le uova ed il lievito, aggiungere il burro fuso ed un pizzico di sale. Lavorare bene ed aggiungere la fontina fatta a dadini piccoli ed il Parmigiano Reggiano grattugiato ed i dadini di pancetta.
Imburrare ed infarinare gli stampini da forno da muffins (circa 6-8 a seconda delle dimensioni), riempirli per 2/3 con il composto ed infornare per circa 25-30 minuti. Controllare la cottura con lo stecchino.

Muffins Alle Melanzane

Ricetta di Laura del blog *Nella cucina di Laura*
http://blog.giallozafferano.it/cucinalaura/

Ieri ho fatto un esperimento ... avevo delle melanzane e mi è venuta voglia di provare a farci dei muffin salati. Non li avevo mai fatti così, ma sono venuti molto buoni. Provateli e fatemi sapere.

Ingredienti

- 260 gr. di farina
- 2 uova
- 1 bustina li lievito per torte salate
- 200 ml. di latte
- 60 gr. di burro
- 50 gr. di formaggio grattato
- 1 melanzana
- olio di oliva
- sale e pepe q.b.
- aglio granulare q.b.

Prendete la melanzana, io usato il tipo lungo, una volta lavata fatela a piccoli cubetti e metteteli in una padella con un pochino di olio, una spolverata di aglio granulare, sale e pepe q.b. Cuocetela facendo sì che assorba tutta l'acqua. Una volta cotta mettetela da parte a raffreddare.

In una ciotola mettete il burro ammorbidito a temperatura ambiente, le uova e mescolate. Quando avete ottenuto un composto omogeneo, unite il latte, il formaggio grattato, salate e girate il tutto. Aggiungete la farina il lievito e le melanzane ormai fredde. Amalgamate il tutto. Il composto rimarrà umido ed appiccicoso.

Distribuite ora negli appositi stampi da muffin ricoperti da un pirottino, riempiteli fino a 3/4 della loro capacità.

Cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi per 25 – 30 minuti.

Focaccine Allo Zafferano E Patate

Ricetta di Barbara del blog *Una "tappa" in cucina*

http://blog.giallozafferano.it/unatappaincucina/

Ingredienti:

- *300 gr di patate lessate e tagliate a dadini*
- *1/2 bustina di zafferano*
- *200 ml di latte*
- *4 cucchiai di olio di oliva*
- *1 uovo sbattuto*
- *275 gr. di farina*
- *1 cucchiaio di lievito in polvere*
- *2 cucchiaini di timo fresco più qualche rametto per guarnire*
- *1 cucchiaino di sale*
- *1 tuorlo d'uovo leggermente sbattuto con 1 cucchiaino di acqua per lucidare*

Lessare le patate con la buccia e lasciarle freddare bene. Spellarle e tagliarle a dadini piccoli.

Intanto mescolare lo zafferano con mezzo bicchiere di acqua e lasciare riposare per 5 minuti.

Versare l'acqua con lo zafferano, il latte, l'olio e l'uovo in una ciotola e con una forchetta sbattere bene. In un'altra terrina mescolare prima la farina, il lievito, il timo e il sale, aggiungere le patate a dadini.

Aggiungere a questo composto la miscela allo zafferano e mescolare bene con un cucchiaio.

Versare il composto nei pirottini per i muffin e spennellare la superficie con il tuorlo d'uovo mescolato al cucchiaino di acqua. Aggiungere qualche granello di sale grosso e rametti di timo.

Cuocere in forno già caldo a 220° per circa 15/20 minuti, fino a che le focaccine non si gonfino bene e prendano un colore dorato pallido.

Servire calde con una noce di burro sopra o fredde tagliate e imburrate.

All rights reserved (C)

Dolci Creazioni.. e non solo.. tatam

http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/